

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Année 1934

N° 34

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLOME D'ÉTAT)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1934

PAR

Yahya MOURTADA

Né en 1908, à ANTIOCHE (Syrie)

LA CHÈVRE DE SYRIE

JURY

Président : M. TANON, Professeur à la Faculté de Médecine.

<i>Assesseurs</i> : M. DECHAMBRE. M. LETARD.	}	Professeurs à l'Ecole Nationale Vétéri- naire d'Alfort.
---	---	--

PARIS

VIGOT FRÈRES, ÉDITEURS

23, RUE DE L'ÉCOLE-DE-MÉDECINE, 23

1934

LA CHÈVRE DE SYRIE

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Année 1934

N° 34

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLOME D'ÉTAT)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1934

PAR

Yahya MOURTADA

Né en 1908, à ANTIOCHE (Syrie)

LA CHÈVRE DE SYRIE

JURY

Président : M. TANON, Professeur à la Faculté de Médecine.

<i>Assesseurs</i> : M. DECHAMBRE.	} Professeurs à l'Ecole Nationale Vétéri-
M. LETARD.	

PARIS

VIGOT FRÈRES, ÉDITEURS

23, RUE DE L'ÉCOLE-DE-MÉDECINE, 23

1934

PERSONNEL ENSEIGNANT DE L'ÉCOLE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Directeurs honoraires : MM. P.-J. CADIOT, H. VALLÉE et E. NICOLAS

Directeur : M. BRESSOU

Professeurs honoraires : MM. G. BARRIER, Inspecteur général honoraire
des Ecoles Vétérinaires, P.-J. CADIOT, DECHAMBRE, H. VALLÉE

PROFESSEURS ET CHARGÉS DE COURS

	MM.
Anatomie descriptive des animaux domestiques.....	BRESSOU.
Physiologie, thérapeutique générale.....	MAIGNON.
Physique et Chimie médicales, toxicologie, pharmacie.	NICOLAS.
Parasitologie et maladies parasitaires, clinique, Zoologie	HENRY.
Pathologie médicale des équidés et des carnassiers, clinique; sémiologie et propédeutique. jurispru- dence.	ROBIN.
Pathologie chirurgicale des équidés et des carnassiers, clinique; anatomie chirurgicale, médecine opéra- toire et ferrure.....	COQUOT.
Pathologie bovine, ovine, caprine, porcine et aviaire, clinique; médecine opératoire, obstétrique.....	LESBOUYRIES.
Pathologie générale et microbiologie, maladies micro- biennes et police sanitaire, clinique.....	PANISSET
Histologie et embryologie, anatomie pathologique autopsies.	PETIT.
Zootéchnie et économie rurale.....	LETARD.
Agronomie, botanique et hygiène; matière médicale..	SIMONNET.
Industrie et contrôle des produits d'origine animale..	VERGE.

PROFESSEUR AGRÉGÉ

M. SIMONNET

CHEFS DE TRAVAUX

MM. MONVOISIN, MOUSSU (R.), VALADE, GORET, BRION, BERTHELON,
CARPENTIER

*La Faculté de Médecine et l'Ecole Vétérinaire déclarent que les opinions
émises dans les dissertations qui leur sont présentées, doivent être consi-
dérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner
ni approbation, ni improbation.*



A MONSIEUR LE PROFESSEUR TANON
De la Faculté de Médecine de Paris

Pour le grand honneur qu'il nous
a fait en acceptant la présidence de
notre thèse.

A NOTRE MAITRE

MONSIEUR LE PROFESSEUR DECHAMBRE
Professeur honoraire

En témoignage de notre gratitude
bien sincère et de notre profond dé-
vouement.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR LETARD

Pour l'honneur qu'il nous a fait en
acceptant de faire partie du jury de
notre thèse.

Avant-propos

Avant de rédiger ce modeste travail, je voudrais témoigner ma plus vive reconnaissance à tous ceux qui m'ont aidé par leurs conseils et leur soutien. Je remercie bien vivement Monsieur René FRANÇOIS, Inspecteur des étudiants des Etats du Levant, qui a bien voulu intervenir maintes fois en ma faveur auprès de mon Gouvernement et s'intéressa de près à mes travaux.

Je remercie sincèrement Monsieur le Docteur A. SAÏD, vétérinaire sanitaire à Damas, qui a toujours aimablement répondu aux différents renseignements que je lui ai demandés au sujet de ma thèse.



Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41550222_0038

LA CHÈVRE DE SYRIE

Introduction

L'élevage des caprins en Syrie constitue, parmi les éléments de richesse du pays, un facteur important.

Le Congrès International de 1921, réuni à Ruremond, dans une des plus jolies cités du Limbourg Hollandais, avait obtenu un succès dépassant de beaucoup ce qu'avait espéré le comité d'organisation. Cet imposant congrès international avait pour but d'étudier les meilleures méthodes d'élevage de la chèvre ; de nombreuses questions touchant cet animal furent en outre traitées.

Un deuxième Congrès International de l'élevage caprin en 1926, montre avec le précédent, combien la chèvre est un animal utile dans tous les pays.

L'importance de cet animal passe au tout premier plan dans notre pays qui, non seulement possède beaucoup de chèvres, mais aussi des chèvres de race pure et à rendement élevé. L'expansion de son élevage et son amélioration augmenteront la ressource unique d'une grande partie de nos ruraux.

On accuse la chèvre d'être le facteur de déboisement des forêts, accusation peu méritée. Il n'est pas juste d'attribuer le déboisement de nos montagnes bibliques à la faible constitution de ce gentil animal ; car sans recourir aux chèvres, les humains ont suffi à cette œuvre dévastatrice.

Au contraire, la chèvre possède le grand mérite d'y tenir le pauvre paysan qui vit principalement des ressources de cet élevage. La chèvre est comptée parmi les animaux les plus utiles ; elle met à profit les terrains né-

gligés et donne à son maître, presque sans qu'il ait besoin de s'occuper d'elle, des produits qui ne le cèdent en rien à ceux obtenus dans un pareil état de chose, par les autres animaux domestiques. La chèvre constitue un excellent instrument d'utilisation de la végétation herbacée des hauts sommets de la montagne. Elle broute l'herbe des pics, que la vache et même la brebis ne peuvent aborder sans danger.

La chèvre est l'âme de la montagne, elle fait partie de son décor et de ses traditions. C'est une erreur économique de négliger l'élevage de la chèvre, ressource précieuse de notre pays. Il est donc de nécessité impérieuse d'en tirer le meilleur parti et un maximum de rendement. La chèvre moderne : un animal de toute beauté et de grande production doit remplacer la chèvre abâtardie des temps passés.

L'existence de l'espèce caprine n'est pas incompatible avec les progrès de l'agriculture ; relevée de sa déchéance et de sa vie vagabonde, la chèvre deviendra, par les services qu'elle est capable de rendre tant sur le domaine économique qu'au point de vue de l'hygiène publique, un animal de prix et rémunérant largement son éleveur.

Le choix d'un tel sujet de thèse a reçu un bienveillant accueil de la part de notre savant Maître, Monsieur le Professeur DECHAMBRE, qui n'a jamais cessé de nous prodiguer des conseils éclairés au cours de notre travail. Qu'il veuille bien trouver ici l'expression de notre profond respect et nos plus vifs remerciements pour le bon accueil qu'il nous a toujours réservé.

Il y a peu d'ouvrages qui traitent de ce sujet et beaucoup d'entre eux n'ajoutent rien à ce qui a été déjà écrit. Les nombreux documents et articles de Monsieur le Professeur DECHAMBRE et ceux de Monsieur CREPIN ont été pour nous des éléments très précieux et utiles. D'ailleurs nous nous permettons de citer leur nom à maintes reprises, au cours des chapitres qui vont suivre ces lignes.

CHAPITRE PREMIER

Le milieu

Les régions du proche Orient, réunies sous le nom de Syrie et du Liban, divisées politiquement en deux Etats : la République Libanaise et la République Syrienne, deux gouvernements, ceux de Lattaquieh et du Djebel-Druse, s'étendent entre la Turquie au Nord, l'Irak à l'Est, la Transjordanie et la Palestine au Sud et la Méditerranée à l'Ouest.

Ces territoires occupent une superficie totale de 150.000 kilomètres carrés et sur leur sol à la fois si divers et si prodigue, vit une population sédentaire que les derniers recensements ont évaluée à 2.700.000 habitants, très inégalement répartis selon la configuration du sol et les conditions climatiques ; en outre, des tribus nomades, représentant une population d'environ 200.000 âmes, parcourent les régions désertiques de l'Est où de vastes steppes sont extrêmement favorables à la transhumance.

Relief

Dans son ensemble, le sol est formé d'un substratum calcaire avec sur certains points des épanchements basaltiques.

Il est caractérisé par des oppositions marquées de relief ; les montagnes et les plateaux en recouvrent une grande partie.

Deux chaînes de montagnes courent parallèlement à la mer, l'une dominant la côte, on y voit principalement :

— le *Massif d'Amanus*, dernière chaîne du mont Torus ; est encore appelé Elma Daghi ou Djebel Toufah en arabe. Il se divise en deux parties par le col de Beylan en donnant le Gavour daghi et le Kizil dagh, ce dernier tombe à pic sur le golfe d'Alexandrette, tandis qu'au Sud-Ouest il s'abaisse lentement vers le couloir de l'Oronte qui le sépare du Djebel Akra.

— Le *Djebel Ansarih* a la même direction générale que le Liban, mais il est loin d'en avoir l'importance pour l'étendue et la hauteur ; il mesure toutefois environ 140 kilomètres de longueur.

La seconde chaîne plus à l'Est, est moins élevée, on y voit :

— le *Massif de Kurd Daghi*, qui s'étend entre la vallée de Kara-Sou et celle de Nahr-Afrin.

— les *montagnes d'Alep et de Hama* : Djebel Samaan, à l'ouest d'Alep ; Djebel Ahla, entre Harim et Idleb ; Djebel Zaviyé et Djebel Vasatani, entre Djisr-Shougour et Maârat.

— le *Liban et l'anti-Liban*, séparés l'un de l'autre, constituent des massifs importants. La montagne libanaise est naturellement la région la moins chaude de tous les territoires sous mandat. C'est ce qui en fait un lieu de villégiature très recherché même par l'étranger.

Bien à l'Est du territoire Syrien, on voit les montagnes de Djebel Abdul-Aziz, Dj-Abiad, Djebel Sinjar, ce dernier n'appartient à la Syrie que dans sa partie occidentale.

Entre les deux chaînes, une longue dépression forme dans sa partie Nord la plaine de l'Oronte ou Nahr-el-Assi et, dans sa partie Sud, la plaine de Bekka, arrosée par le Nahr-Litani. A l'Est, de vastes plaines, celle de Gharb et celle d'El-roujd, avec deux hauts plateaux : l'un au Nord-Est dominant la vallée de l'Euphrate, l'autre au Sud, le plateau d'Hauran, que domine le massif de Djebel-Druze. Nous signalerons encore la plaine d'Amk ou plaine d'Antioche, dont le projet de dessèchement vient d'être étu-

dié ; projet qui mettra en valeur non seulement une grande superficie desséchée, mais encore les terres environnantes qui se transforment en marécages au moment des crues.

Hydrographie

Sur de nombreux points existent d'importantes ressources hydrauliques, très inégalement réparties et dont beaucoup d'entre elles sont complètement sèches pendant la saison chaude.

En dehors du *Nahr-el-Assi* et du *Nahr Litani* qui parcourent au fond de la longue dépression centrale, l'un du Sud au Nord sur 350 km. environ, l'autre du Nord au Sud sur 140 km., l'Euphrate fleuve le plus important de la région du Nord-Est, roule ses eaux abondantes sur 400 km. et reçoit de gros affluents qui, tel le *Khabour*, arrosent la vaste plaine de haute *Djesireh*, s'étendant jusqu'au Tigre.

Le *Nahr el Kouveik* descend de la Turquie et se perd dans les marécages au Sud d'Alep ; il arrose le très fertile bassin d'Alep.

Sur la côte, des fleuves à caractère torrentueux, mais d'un débit parfois élevé, descendent nombreux des montagnes toutes proches ; de la chaîne orientale sourdent des cours d'eaux qui vont se perdre dans le désert ; certains, tel le *Barada*, ont un débit suffisant pour alimenter de larges oasis.

Enfin deux lacs, celui d'Antioche ou *Ak Deniz*, et celui de *Djeboul*, des sources de gros débit et des nappes d'eaux souterraines, complètent cet ensemble de richesses hydrauliques.

Il est intéressant de signaler l'important service que rendent les puits forés en différents points du vaste désert aride, et qui sont destinés au ravitaillement des nomades et à l'abreuvement des troupeaux ; aussi, ils ont été par-

ticulièrement répartis le long des lignes de transhumance bédouine ; d'ailleurs l'augmentation du nombre de ces puits se poursuit activement.

Climatologie

Le service central météorologique n'a que dix ans d'existence et d'une existence assez mouvementée ; on ne saurait donc fournir ici des résultats définitifs, car pour chaque région étudiée, nous n'avons souvent qu'une ou deux stations bien complètes.

Quoi qu'il en soit, les documents suivants, publiés dans le bulletin économique des Etats du Levant et dont nous nous inspirons sommairement, nous donnent pour la première fois une idée succincte, mais assez précise, des principaux facteurs climatologiques de cet ensemble territorial vaste et varié.

Nous suivrons approximativement dans cette étude les divisions administratives, en les subdivisant d'après les bassins hydrographiques ou les régions climatiques suivant le cas ; pour chacune de ces subdivisions, nous traiterons de la température, de la pluie et de la nébulosité, de l'hygrométrie et du régime des vents, éléments climatologiques importants.

LA SYRIE

L'Etat de Syrie s'étend sur un vaste territoire au climat si varié qu'il nous oblige à distinguer de l'Ouest à l'Est trois zones de plus en plus grandes et même à les subdiviser.

A. — LA ZONE CÔTIÈRE « ALEXANDRETTE ». — La Syrie possède peu de côtes par rapport à son étendue. Les montagnes surplombent la mer ; cette zone ne possède qu'une ville importante : Alexandrette, qui se trouve placée dans des conditions climatiques très spéciales.

Le régime de la température est presque continental et a une moyenne annuelle de 20°. Mais, ce qui diffère nettement, c'est l'écart entre le mois le plus chaud et le plus froid : 18°2. L'été est très chaud.

La pluviométrie diffère beaucoup ; le total annuel des pluies (606 mm.) est loin d'égaliser celui des autres points de la côte (Beyrouth 877 mm.). Surtout on ne peut guère parler, comme pour les autres ports du littoral, de deux périodes distinctes de l'année : l'une sèche, l'autre pluvieuse. La nébulosité est forte, l'hygrométrie est moyenne. L'humidité relative présente un maximum en été ; les mois chauds y sont un peu pénibles. Le vent souffle le plus souvent du Nord-Est.

En somme Alexandrette jouit peut-être moins que les autres villes des avantages du climat syrien : pureté du ciel, faible nébulosité, faible humidité.

B. — LA ZONE MOYENNE s'étend davantage du Nord au Sud que la zone côtière ; nous la diviserons en deux parties.

1° *Bassin du Koueik*. — Bien que peu éloignée de la mer, cette région ne bénéficie guère de la douceur du climat méditerranéen. La température moyenne d'Alep est de 18°8. Ce qui caractérise le bassin du Koueik, c'est la variation thermique annuelle qui est de 23°3 ; c'est un climat excessif ; l'été d'Alep est très chaud. En hiver, pendant la nuit, la température descend souvent au-dessous de zéro ; les gelées fréquentes interdisent les cultures tropicales.

Le régime des pluies indique que nous avons affaire à un climat subdésertique ; le total des précipitations annuelles est de 420 mm. ; l'état du ciel et l'humidité relative confirment ce que nous venons de dire.

En résumé la région du Koueik presque froide en hiver et très chaude en été, jouit cependant d'un climat sain et assez agréable dont les principales caractéristiques sont : faible quantité de pluie, ciel pur, air sec...

2° *La vallée de l'Oronte* : Au Sud du Bassin du Koueik, s'étend la vallée de l'Oronte, zone de transmission, région

à la fois méditerranéenne dans sa partie septentrionale et presque désertique du Sud.

La température moyenne est de 17°. La saison froide est très courte ; la distribution des pluies présente une anomalie assez singulière ; la nébulosité est faible, aucun nuage en juin, juillet, août, par contre l'humidité relative paraît assez forte dans la vallée même, sans doute à cause des marais assez nombreux ; le vent vient presque toujours de l'Ouest et est très fort.

En résumé, la vallée de l'Oronte, dans son ensemble, est placée dans des conditions très favorables à la culture et à l'élevage.

C. — LA ZONE INTÉRIEURE. — Bien plus vaste encore que la région moyenne, elle comprend plusieurs parties différentes les unes des autres et qui vont de l'Est à l'Ouest.

1° *Le bassin de Khabour* : Très éloigné de la mer et relativement proche des hautes montagnes de Turquie, connaît des hivers presque froids et des étés excessivement chauds.

Le bassin de Khobour, sec, de climat excessif, est peu fertile, sauf sur les bords irrigués des cours d'eau.

2° *La vallée de l'Euphrate* : La température moyenne annuelle dépasse 18° en aval de Djerablous, les moyennes d'été sont élevées (35°). En hiver, la nuit amène une forte chute de température. La pluie atteint la hauteur de 127 mm. seulement à Der-ez-Zor. Les seules terres cultivables de la vallée sont celles qu'arrose le fleuve. La nébulosité diminue suivant le cours de l'Euphrate. L'humidité relative est faible et presque nulle en été.

Il y aurait lieu de signaler encore dans cette région les très fréquentes tempêtes de sable, phénomènes souvent dangereux pour l'aviation et pénibles pour l'organisme.

3° *Le désert* : Couvre une très grande partie Au point de vue température, le désert offre deux particularités remarquables : la grandeur de l'écart entre les valeurs extrêmes des moyennes mensuelles et l'importance de la variation diurne.

L'éloignement de la mer, la faible nébulosité et la sécheresse de l'air font beaucoup baisser la température après le coucher du soleil. La pluie atteint 200 mm. par an environ. Le désert syrien est généralement steppique ; quand il peut, ses ondées font éclore avec une rapidité extraordinaire un tapis de verdure qui malheureusement disparaît vite.

4° *Bassin de Barada-Damas* : Assez proche de la mer, mais séparé d'elle par la double chaîne du Liban et de l'Anti-Liban. Damas se trouve à la limite de la zone du climat continental, tout près du climat désertique. L'écart entre les valeurs extrêmes des moyennes mensuelles est de 19°5.

La forte chaleur d'été se supporte facilement parce qu'elle est très sèche et que les nuits toujours fraîches reposent les températures élevées du milieu du jour.

La division de l'année en deux parties, l'une humide, l'autre sèche, semble particulièrement nette ; la pluie atteint une hauteur annuelle de 230 mm. La nébulosité est très faible.

En somme, climat sec et assez chaud, mais agréable et sain.

5° *Le plateau du Hauran* : Ce plateau occupe la partie la plus méridionale de la Syrie. Pays sec, il peut être placé dans la zone intérieure à cause de la rareté des pluies et de la faiblesse de la nébulosité.

En résumé, sans nous occuper des divisions administratives, quatre sortes de climats se partagent les territoires sous mandat

La partie Ouest du pays appartient incontestablement au climat méditerranéen, tandis qu'à l'Est et au Sud-Est règne un climat franchement désertique du type Saharien, avec, entre les deux, la dégradation du climat qui nous conduit de la mer au désert.

L'activité agricole

De vastes étendues permettent l'emploi des procédés de culture les plus modernes. Les ressources en eau sont abondantes et peuvent être facilement utilisées. Une orographie accentuée et des conditions climatiques très diverses, permettent la plus grande variété dans le choix des cultures. D'ailleurs, la charrue a déjà fouillé ce sol qui, dans l'antiquité, approvisionnait Rome.

Évaluées à 1.600.000 hectares en 1929, les surfaces cultivées dépassent actuellement ce chiffre et se répartissent entre le plateau d'Alep, la plaine d'Amouk, la région d'Antioche, certaines plaines ou vallées côtières et le vaste oasis qui, sous le nom de Ghauta, entoure Damas.

Une large production se manifeste dans toutes les branches : céréales, cultures, arbustives, cultures industrielles.

La production du blé et de l'orge est très importante et est évaluée à plus de 1 million de tonnes en 1929. Les cultures arbustives permettent une fructueuse utilisation de terres maigres des montagnes et des coteaux : on y voit des vignes, des oliviers, des mûriers, des arbres fruitiers ; ou bien dans les terres bénéficiant du climat doux et humide de la côte : des orangers et des bananiers.

Il est intéressant de rappeler le progrès obtenu en ces dernières années dans la culture du coton. A côté de cette culture industrielle, viennent s'ajouter le tabac et le tombac qui constituent une des principales richesses de certaines régions.

Des légumineuses diverses constituent aussi une branche importante de l'agriculture.

Enfin, nous citerons les cultures de lin et de pyrèthre, arachide, etc..., qui se comptent parmi les cultures nouvelles.

Des produits du sol, il convient de rapprocher le cheptel qui, avec 2.500.000 ovins et 2.000.000 de caprins,

forme un élément très important de la richesse agricole. Malheureusement la chute du prix des matières premières et la crise actuelle ont retenti fortement sur l'économie du pays dont la population se trouve très gênée en ce moment.

CHAPITRE II

Historique de la chèvre

Situés au carrefour de trois continents, au point de rencontre des grandes routes commerciales qui les relient, trait d'union entre deux mondes : l'Orient et l'Occident, les territoires des Etats du Levant ont vu passer et venir échouer sur leurs rives les grandes migrations humaines.

Ils ont servi de berceau à trois grandes religions : le Judaïsme, le Christianisme et l'Islamisme. Les Egyptiens, les Hittites, les Assyriens, les Grecs et les Romains, byzantins, musulmans, croisés et tures, les ont traversés ou y ont vécu.

Ces civilisations ont pris soin d'écrire leur histoire et dans ces documents épigraphiques, nous voyons la chèvre figurer en bonne place auprès de l'homme aux époques les plus reculées.

Il est vraisemblable qu'elle a été la première bête laitière que l'homme ait connue et utilisée.

L'histoire de la chèvre se confond avec celle du mouton, et comme lui, elle a joué et joue encore un rôle important dans l'économie rurale.

Les anciens Egyptiens en furent de grands éleveurs et les chèvres sont assez souvent représentées dans leur littérature. 3.600 ans avant notre ère, Ouni, ministre du Pharaon Papi I^{er} (VI^e dynastie), se préparait à partir en expédition contre les bédouins du Sinaï ; chacun de ses hommes prit des chèvres chez les paysans (Inscription d'Ouni).

Ramsès III codifia six temples funéraires à Thèbes et parmi les legs qu'il fit pour leur entretien, on compte 14.415 têtes de gros bétail et 70.227 chèvres.

La légende de Taboulou (1), preuve de la domestication de la chèvre en Chaldée, est excessivement ancienne. Le deuxième exemple est celui du bas-relief de Namroud en Assyrie, qui se trouve actuellement au Louvre et qui représente toute une suite de chèvres facilement reconnaissables.

Nous n'avons pas encore de renseignements sur l'élevage et l'agriculture chez les Hittites qui possédaient parmi leur territoire le Nord de la Syrie.

La chèvre était tenue en grand honneur dans l'antiquité gréco-romaine ; il était si courant à cette époque de considérer la chèvre comme la nourrice du genre humain que tout naturellement on en donna une comme nourrice au souverain de l'Olympe.

La légende mythologique nous présente cet animal, sous la gracieuse figure d'Amathée offrant à Jupiter enfant, sa mamelle gonflée de lait.

Chez les peuples bibliques l'idée « chèvre » évoquait un sentiment religieux.

Si les Egyptiens vouaient un culte à cet animal, d'autres l'offraient en holocauste pour apaiser la colère des dieux. L'histoire du peuple hébreux nous rapporte que, chaque année, conformément aux rites sacrés, un bouc désigné sous le nom de bouc émissaire, était chargé pour la circonstance, du fardeau des péchés d'Israël et chassé tumultueusement dans le désert pour y mourir d'inanition ; le petit bétail, moutons et chèvres, fut le plus nombreux chez le peuple juif.

Chez les Phéniciens, la chèvre était aussi en faveur, car

(1) La très ancienne légende du berger de Taboulou qui eut le malheur d'aimer la redoutable déesse Ishtar, la Vénus Chaldéenne, à laquelle il immolait chaque jour plusieurs individus de son troupeau de chèvres. Mais il arriva qu'un jour, Ishtar se lassa de son fidèle amant et pour s'en débarrasser le transforma en léopard. Les malheureuses chèvres n'avaient vraiment pas de chance et, après la transformation de Taboulou, elles étaient encore égorgées par lui.

ce peuple, bien que commerçant, ne pouvait pas négliger l'élevage caprin dans ses territoire montagneux.

Les Arabes, arrivés vers la première moitié du septième siècle, s'occupaient surtout d'élevage, mais sans avoir beaucoup de soucis d'améliorer leur bétail, se contentant des produits qui suffisaient à peine à leurs besoins. L'amélioration de leur cheptel se faisait quand même, mais d'une façon lente. La domination de l'empire Ottoman, durant quelques siècles, sur les territoires syriens, ne changea guère cette situation et l'élevage caprin se poursuivait sans aucun but zootechnique.

Confiés au mandat de la nation Française, au lendemain de la grande guerre, les Etats du Levant ont actuellement une organisation vétérinaire parfaite et on s'occupe sérieusement de l'amélioration du cheptel. On commence à obtenir déjà de bons résultats en ce qui concerne le mouton et nous serons heureux de pouvoir constater la même chose pour la chèvre dont les produits reçoivent un si grand nombre d'applications utiles.

La race

La chèvre de Syrie, que BREHM nous présente sous la dénomination de chèvre Mambrine, constitue une souche de race aussi remarquable que précieuse. Suivant les auteurs, le nom « Mambrine » dériverait de Mambre ou Mamer, désignant une montagne du midi de la Palestine, aux environs d'Herbron, où quelque ancien voyageur aurait sans doute eu l'occasion d'observer les premiers troupeaux de chèvres à oreilles pendantes.

Ce nom a été appliqué à des animaux qui n'ont rien de commun, à part les oreilles pendantes, et pour éviter la confusion, nous devons l'abandonner entièrement et l'appeler simplement : « la chèvre de Syrie ». La domestication de cette chèvre remonte à des nuits de temps, et elle n'est pas représentée à l'état sauvage.

Les naturalistes grecs ne se sont pas contentés de par-

ler de chèvres de leurs pays, ils ont signalé presque toutes les races que nous connaissons aujourd'hui, et les renseignements que l'on trouve à cet égard, tant dans leurs écrits que dans les monuments figurés des peuples habitant le pourtour de la Méditerranée, nous prouvent que ces races remontent à une très haute antiquité.

Au temps d'Aristote, la Syrie avait déjà ses chèvres à oreilles très longues, pendant presque jusqu'à terre, et dont la toison longue et touffue était tondue chaque année.

Avant de commencer la description de la race, avec ses deux principales variétés, disons quelques mots de l'origine de cette chèvre, pour laquelle il existe, dans certains ouvrages, des idées différentes et controverses. Certains auteurs prétendent qu'elle provient de l'Afrique et plus précisément de la Nubie où il existe encore une race laitière bien connue.

Sans contredire, la chèvre de Nubie a été l'objet de croisements avec la race de Syrie et a créé la variété Chamie ; mais ce croisement remonte à un temps immémorial et par suite de l'intervention du sang Syrien, cette variété n'a conservé que quelques-uns des caractères de la Nubienne, telle la légère busque de son chanfrein par exemple.

Nous voulons dire que l'existence très lointaine du sang Nubien chez une des variétés, ne prouve aucunement l'origine africaine de la chèvre de Syrie. D'autres prétendent qu'elle descend de la chèvre du Nedjd ; ce dernier pays possède encore des chèvres ressemblant beaucoup aux chèvres syriennes, par leur morphologie et leurs aptitudes ; mais, en Syrie, on assure le contraire. D'après de nombreux auteurs, elle serait originaire de Samira, ville d'Irak, sur le Tigre, entre Moussoul et Bagdad (et non de Samarie, province de Palestine).

A oreilles tombantes comme la Syrienne, la chèvre de Nedjd et la chèvre Shamie de la Mésopotamie appartiennent évidemment au même type et les caractères secondaires qui les séparent sont la conséquence de l'adapta-

tion au milieu et de la sélection inconsciente qui a pu s'établir depuis des siècles dans leur multiplication.

Parties d'une origine commune, elles constituent actuellement des races distinctes, ayant chacune leur physionomie propre. D'ailleurs, le nom de Shami donné à la chèvre de la Mésopotamie provient probablement de sa ressemblance à celle de Damas ou bien parce qu'elle est originaire de ce dernier pays.

M. CREPIN, dans son rapport présenté à la section caprine de la Société d'Acclimatation, divise les races caprines en trois groupes, se partageant les trois parties du vieux monde : Asie, Afrique, Europe, et il écrit : « Il n'est pas douteux que l'immense massif montagneux qui encercle le plus grand plateau central de l'Asie et qui compte parmi ses pics les plus élevés, les monts Altaï et Himalaya, est le berceau primitif de peut-être toutes les races caprines d'Asie. » D'après ce rapport, la Syrienne serait originaire de Sud-Asie et semble provenir des massifs de montagne qui encerclent le plateau d'Iran.

Toutes ces données sont des hypothèses, il nous manque encore des documents pour les affirmer. Chaque race, dans les chèvres, paraît avoir un centre préféré et nous continuerons à croire que la race en question est originaire de Syrie elle-même (la Syrie actuelle est très réduite) et les variétés bonnes laitières ne sont que des sujets résultant d'une sélection minutieuse et patiente commencée depuis très longtemps.

Même si ce point obscur est éclairé un jour, et l'origine Syrienne de nos chèvres infirmée, nous dirons toujours que la chèvre est adaptée au pays depuis l'antiquité la plus reculée, sélectionnée et fixée dans ses caractères pour constituer une race portant le nom de « chèvre de Syrie ».

Ces chèvres présentent des caractères tellement nets et tranchés qu'on doit les supposer de sang absolument pur. Des boucs croisés sur des types d'autres races, donnent des produits portant la marque paternelle à degré remarquable, et offrent de ce fait le précieux avantage de pouvoir servir, mieux que tout autre, de matériaux vifs, pour régénérer et améliorer les races inférieures.

Les variétés ou les sous-races

Bien que les altitudes, les zones diverses et les croisements faits au hasard ont déterminé des différences quelquefois profondes entre les variétés de la race, nous pouvons réunir celles-ci en deux grands groupes :

- 1° variété des villes ou Baladie ;
- 2° variété montagnarde ou Djebelie.

1° MAZE BALADI

Appelée encore chèvre Damasquine, en raison de son élevage répandu dans la région de Damas. Elle provient, sans doute, d'un apport du sang Nubien à la race Sy-



FIG. 1. — Chèvre Damasquine.

rienne, puis en revenant au type syrien et en fixant par une adroite sélection les résultats obtenus.

Caractères. — *Tête* : Longue, front bombé, chanfrein busqué, surtout chez le mâle, se terminant par une bouche menue, aux symphyses maxillaires rétrécies, ce qui les gêne pour consommer l'herbe trop courte.

Cornes : La plupart des chèvres damasquines sont dépourvues de cornes. Toutefois, on peut constater assez souvent la présence à la place des cornes de petites excroissances cornées. Ces simili-cornes poussent souvent d'une façon imperceptible. On les appelle Gar'a.

Yeux : Généralement bleus chez les individus blancs et gris argent ; ils sont marrons chez les sujets alezans ; brun foncé, noisette dans la variété noire.

Oreilles : Caractérisent nettement la race ; elles sont longues, pendantes, souples, relevées à leurs extrémités inférieures, en dehors et en haut, et peuvent atteindre jusqu'à 30 cm. et parfois le double de la longueur de la tête. La *barbe* absente ou extrêmement courte. Les pendeloques sous la gorge atteignent une longueur variant entre 5 et 10 cm., la distance qui les sépare étant de 3-4 cm. ; on les nomme « boucles », mais souvent elles font défaut.

Encolure assez allongée, mais puissante.

Conformation : Le corps de forme longue et bien proportionné ; dessus droit, sans ensellement ni chute brusque vers la croupe qui est longue, large et peu inclinée. Poitrine : profonde, pleine et large.

Membres : Bien attachés, mais longs et délicats.

Taille : 75, 80 cm., chez le mâle, 70-75 cm. chez la femelle. Poids moyen : 35, 45 kgs.

Peau : Souple et fine. *Poil* : long de 20, 30 cm. sur le corps, contenant peu de bourre, fin et brillant.

Queue bien garnie de longs poils au-dessus et latéralement ; elle est carrément recourbée.

Pelage : La robe est variée : blanc, gris-argent, alezan, froment, pie noir, polychrome et, dans ce cas, les couleurs sont nettes et tranchées. La robe nuancée, le rouge y dominant, est particulièrement recherchée par les éleveurs qui la préfèrent à d'autres. Les sujets blancs, appelés Meress, sont des bêtes fort jolies.

Mamelles : Bien développées, elles sont volumineuses et globuleuses.

Organes génitaux : Absence d'odeur chez le bouc.

Ces animaux sont moins musclés, moins vifs et moins adroits que leurs congénères des montagnes, mais ils sont très dociles. Ils ne peuvent vivre que dans les gras pâturages des plaines et ne réussissent pas si on les transporte dans les montagnes ou les déserts. C'est pour cette raison, surtout, que la zone d'extension de cette variété est malheureusement peu développée. Notons que cette chèvre réussit parfaitement en stabulation comme bête d'écurie.

Sa zone d'élection est la Ghouta et les parties marécageuses des bords de l'Oronte où l'eau est abondante, l'herbe grasse et haute. Elle s'est étendue dans quelques endroits du Liban et on en trouve parfois de beaux spécimens sur la côte, aux abords immédiats de Beyrouth, disséminés en petit nombre, dans des troupeaux de plusieurs centaines de caprins montagnards. La chèvre damasquine s'étendant vers le Nord, a été importée récemment, par notre distingué député, à Antioche, où elle donne son lait délicieux pour l'alimentation des enfants. Cette variété n'est élevée que pour son lait, attendu que l'abondance de ce produit et sa bonne composition chimique contenant des éléments nutritifs, forment notamment ses principales caractéristiques. D'une saveur très agréable, ce lait est réputé pour l'alimentation des enfants et des personnes débiles. Aussi cette chèvre est-elle très recherchée et on ne peut l'acheter qu'à un prix élevé dans son pays d'origine : les environs de Damas.

2° VARIÉTÉ MONTAGNARDE

C'est cette variété que les auteurs dénomment la chèvre mambrine de Syrie : *Hircus mambricus*, et qui figure dans les ouvrages traitant de la chèvre. Elle compose la majeure partie des troupeaux de chèvres, à longs poils noirs, à oreilles tombantes, cornes plantées en arrière,

yeux étrangement bleus, attirant par le contraste étrange de la robe noire et des prunelles d'azur.

Une grande partie de ces chèvres n'est pas sélectionnée, formée de sujets abatardis, dégénérés, sans grande valeur économique et mauvais laitiers ; cependant l'arabe est un minutieux et patient éleveur ; ainsi à côté de ces chèvres représentant, pour ainsi dire, la chèvre commune, il existe des troupeaux de syriennes à rendement élevé en lait. De telle sorte qu'on peut en faire deux sous-variétés :

A. — *Samar proprement dit.*

On l'appelle aussi Alepine (du nom de la ville d'Alep), c'est cette variété surtout qui a été importée en France

Caractères. — *Tête* : Front bombé, portant un toupet



FIG. 2. — Variété Samar (*La Vie à la Campagne*).

de poils ou une mèche tombante. Chanfrein droit ou très légèrement convexe chez le mâle. *Œil* : d'un bleu ciel, très rarement marron. Lèvre inférieure proéminente.

Cornes : en général le mâle et la femelle portent des cornes de dimension variable. Elles sont fortement inclinées en arrière de la tête et parfois se contournent en spirales solides et bien plantées, à la façon des béliers. Mais il existe aussi des chèvres mottes, sans cornes, qu'on appelle Gar'a.

Oreilles : Comme celles de la variété précédente, elles sont longues et pendantes, relevées à leur extrémité en dehors et en haut.

Conformation : Corps allongé et bien formé, dessus horizontal ; croupe longue, large et peu inclinée. *Membres* : robustes, fins et nerveux.

Taille : Chez la chèvre, 65, 75 cm.; chez le mâle, 75, 85 et même 90 cm.

Peau : Souple et fine. Poil : 20, 30 cm. de longueur sur le corps, fin et brillant.

Pelage : Noir brillant ou brun, brun foncé. Quelquefois des sujets ont les oreilles d'une couleur feu, parfois les joues de même nuance ou liste identique sous les yeux, entourés dans ce cas d'un cercle de même couleur. Des sujets totalement noirs, préférables aux autres, ont parfois une étoile blanche sur le front.

Aspect général : La Samar présente une grande finesse que son épaisse fourrure n'arrive pas à alourdir. Les proportions sont élégantes et la physionomie exprime la douceur. Le bouc noir de Syrie, écrit M. CREPIN, au front couvert d'une épaisse crinière frisée, à la face régulière, à l'œil étrangement bleu, largement fendu, évoque à notre imagination la tête puissante d'Holopherne ; il n'y a pas jusqu'aux immenses oreilles tombantse de la bête qui n'accentuent la physionomie altière de la victime de Judith.

Points disqualificatifs : Manque de taille ; oreilles trop courtes, cornes mal plantées (chez les sujets qui en ont) ; manque de finesse, forme lourde, poils trop courts et mauvais aplombs.

La chèvre Samar est admirablement racée, mais difficile à trouver à l'état pur, sans alliage. Les éleveurs qui ont gardé la race pure, continuent à la sélectionner, mais

ils sont jaloux de leurs admirables bêtes et refusent d'en céder à aucun prix. Elles sont répandues dans la région d'Alep, Hama, Damas, chez quelques tribus bédouïnes ; une de ces tribus, en particulier le Clan-el-Ammour des Anezès est réputé comme détenant les plus belles. On peut en voir aussi au Liban, dans quelques couvents, provenant sans doute des transhumances des nomades parcourant le pays. Elles sont bonnes laitières, ce qui caractérise surtout cette variété et la Nubienne ne lui cède guère à cet égard, c'est son extrême rusticité et son aptitude à vivre sous tous les climats.

B. — *Chèvre montagnarde proprement dite.*

Appelée encore djelebe ou Akchi ; forme le groupe des chèvres le plus répandu. Elles ressemblent beaucoup à la Samar, dont elles portent la livrée d'un noir brillant.



FIG. 3. — Variété montagnarde.

Elles ont souvent des oreilles fines et certaines, ont des cornes s'enroulant autour de leurs longues oreilles, tout comme les samars cornées.

Elles en diffèrent cependant par leur forme plus petite (55-70 cm.), plus trapue et d'aspect général moins élégant ; le bouc dégage une légère odeur au moment du rut, odeur qui s'atténue en dehors de cette période. Ces chèvres comptent parmi les plus rustiques, mais elles redoutent beaucoup l'humidité ; elles recherchent les terrains les plus élevés, les plus secs, et la nuit, elles cherchent à se percher sur les rochers pour fuir l'humidité nocturne que d'instinct elles savent néfaste. Elles sont très réputées pour leur vivacité et leur adresse.

Cette variété s'est nécessairement beaucoup mêlée aux variétés de choix qui règnent dans ces parages et l'on trouve par suite un grand nombre de sujets intermédiaires, rappelant quelques-uns des caractères de ces grandes variétés.

Leur production laitière est limitée, par rapport aux autres ; mais cela est dû, probablement, à l'insuffisance des soins, notamment à cause de leur privation des éléments nécessaires et par suite à leur maigreur physiologique.

Nous pouvons signaler quelques variétés à oreilles petites, rencontrées dans le Sandjak d'Alexandrette ; on les voit surtout dans les villages de Soueidié. La robe noire y prédomine, suivie de près par le brun, ensuite par le blanc. Le front est légèrement bombé, la plupart du temps dépourvu de cornes. Taille petite : la moyenne 65 cm., la plus courte 57 cm. (ces tailles sont la moyenne obtenue au cours de récentes tournées d'inspection effectuées dans le pays par M. ALOUL).



A part la race Syrienne commune, avec ses variétés que nous venons de voir, on rencontre encore, dans de rares élevages, des individus de la race d'Angora et de la race Maltaise.

La chèvre d'Angora, élevée chez des particuliers au Liban, est caractérisée par une soie fine, longue, brillante et blanche, de 20-25 cm. en moyenne. La toison peut don-

ner 1 kg. en poids. C'est plutôt une petite chèvre mesurant au garrot 60-65 cm. ; à cornes longues et tête fine. Le facteur principal de l'élevage caprin dans le pays étant le lait et cette chèvre se trouvant par ailleurs médiocre laitière, on s'explique aisément pourquoi son élevage n'est pas en faveur dans le pays.

Son lait est laissé en majeure partie aux jeunes. Cette chèvre n'aime pas les endroits humides et préfère les altitudes supérieures à 500 mètres. Une expérience de croisement avec les variétés bonnes laitières locales (Chamy par exemple) mériterait d'être faite à condition d'être suivie de près par des compétences techniques.

L'acclimatation de cette chèvre serait d'ailleurs très possible et l'élevage du pays y gagnerait à coup sûr. Le métissage permettrait peut-être l'obtention de produits intéressants au double point de vue du poil et du lait.

Chèvre Maltaise : Très peu élevée dans le pays, célèbre par ses aptitudes laitières. C'est une chèvre trapue, plus petite que la Syrienne, à grosses mamelles pendantes. La robe est plutôt roussâtre. M. CREPIN soutient que la chèvre Maltaise ne constitue pas une race proprement dite ; elle est bien, lorsqu'elle est de bonne qualité, le résultat d'un métissage entre la chèvre de Murcie ou de la Mancha et la Syrienne ou la Nubienne. Lorsque la Maltaise est à poil ras, l'alliage s'est fait entre la Murcienne et la Nubienne. Lorsqu'elle est à poils longs et à courtes oreilles, il y a eu intervention de Mancha et de Samar. Il faut, évidemment, pour réussir ces alliages, des sujets rigoureusement « pur sang » et raçant bien ; M. CREPIN aurait obtenu des Maltaises parfaites, même avec la robe fromentée et brun mat, en faisant ces mélanges de sang chez lui.

Mais le type Maltais paraît suffisamment fixé pour constituer une race.

L'appréciation des sujets

La méthode des points

La méthode des points est une notation chiffrée qui conduit à une appréciation mathématiquement exacte, de l'objet examiné. Elle permet aux juges de conduire méthodiquement leur examen, de le faire sur des bases établies d'avance et identiques pour tous les sujets. Elle favorise la comparaison et assure une répartition correcte des récompenses dans les concours.

Elle contribue surtout à l'instruction professionnelle des exposants, lorsque les notes sont affichées et qui montrent l'insuffisance sur tel ou tel point (DECHAMBRE).

L'établissement d'un tableau de pointage ne présente pas de difficultés lorsqu'on opère sur une race dont les caractères sont suffisamment homogènes. Mais pour les causes diverses, absence de sélection, croisement ayant plus ou moins adultéré un type ancien, etc..., on rencontre des groupements qualifiés de « races » en raison de leur apparence générale, mais offrant des écarts entre les individus ou les variétés. Or, c'est précisément dans ce cas que se fait le mieux sentir la nécessité d'un tableau de pointage, c'est-à-dire d'un programme minimum sur lequel se fait la convergence de caractère en vue du perfectionnement de la race.

Voici le tableau de pointage, établi par M. le Professeur DECHAMBRE pour la chèvre de Syrie :

	Chèvre	Bouc	Coefficient
Tête	2	2	
Conformation et membres	2	2	
Peau et poils	2	2	
Robe	2	2	
Mamelle	2	—	
Organes génitaux	—	1	
Valeur héréditaire	—	1	
Total	10	10	

Dans ce tableau la tête prend le coefficient 2, parce que les oreilles (longues et pendantes) sont un caractère important de la race.

Afin d'attirer l'attention sur les poils (longs et brillants), le considérant peau et poils reçoit aussi le coefficient 2.

Quant aux organes génitaux, leur appréciation comprendra outre la recherche de la conformation normale, la constatation de l'absence d'odeur chez le bouc.

Expansion de la race

D'après les anciens auteurs, la chèvre de Syrie serait répandue en Orient, dans les contrées chaudes de l'Asie, puis elle aurait pénétré sur les côtes et jusque dans l'archipel de la mer de l'Inde.

FITZINGER, dans « la recherche sur différentes races de chèvres », après la description de la chèvre mambrine, dont il fixe l'origine en Syrie, cite quatre races de chèvres classées dans le même groupe et qui, d'après lui, dériveraient de la chèvre syrienne : ce sont : *Hircus membricus villosus*, *Hircus mambricus Anatolicus*, *Hircus mambricus arietinus* et *Hircus mambricus crispus*.

En effet, la chèvre de Syrie est répandue dans les contrées voisines :

EN TURQUIE : En dehors de ses chèvres d'Angora, universellement connues, des chèvres à poils noirs ou Karakil, et quelques sujets de race Maltaise, la Turquie possède la chèvre de Syrie.

D'après IHSAN ABIDIN BEY, elle serait répandue dans toute l'Asie de Turquie, même la Sibérie et la Perse. Elle est élevée par les Kirghiz. Elle est très répandue, surtout dans les départements du Sud de la Turquie, notamment à Adana. On l'appelle « chèvre laitière d'Alep ». Chaque année, plusieurs chevriers de la région d'Alep, vont se cantonner à Adana et vendent le lait de leur chèvre dans

la ville. En dehors de la période de lactation, ils se livrent à la transhumance.

La chèvre de Syrie descendant vers le Sud, est répandue aussi en Palestine, mais elle donne dans ces régions peu de lait.

Son exploitation en Egypte, concurremment à la Nubienne, jouissant cependant d'une réputation de laitière extraordinaire, est citée par tous les auteurs.

On rencontre en Tunisie, beaucoup de chèvres mambrines, croisées avec la race d'Europe ou la race d'Afrique ; ces mélanges forment des métis assez variables dans leur conformation générale ; néanmoins on peut remarquer dans le Sud de la Tunisie un type bien fixé et qui paraît résulter du croisement de la Nubienne ou de la Maltaise avec la chèvre mambrine (DIFFLOTH).

Ces chèvres ont probablement été amenées d'Asie, par l'isthme de Suez, à l'époque de la conquête arabe.

EN FRANCE, le courant de sympathie qui s'est manifesté, il y a une trentaine d'années en faveur de la chèvre, a fait apparaître sur tous les points de la France, de petites chèvres où l'on fait l'élevage des meilleures races caprines et, à ce titre, justement, la chèvre de Syrie fut importée à plusieurs reprises.

Citons parmi ces élevages réputées, de race Syrienne, celui de M. J. CREPIN, fervent partisan de l'élevage caprin et apôtre de la chèvre en France.

M. René CAUCURTE avait, en juillet 1908, dans son troupeau, composé de plusieurs races, trois boucs et sept chèvres de Syrie. Citons encore l'élevage de Mme Nattan, à Créteil (près de Paris).

Actuellement, on peut encore voir quelques beaux spécimens représentant la race de Syrie : Mme MARLIAVE, en 1922, avait importé treize sujets de variété Samar et Chany.

L'élevage de Mme Chaumont, à Clamart, près de Paris, à qui nous avons rendu visite, possède une dizaine de sujets de la souche mambrine. Nous avons longuement admiré ces jolies bêtes qu'elle aime beaucoup et qu'elle soigne d'une façon impeccable. Pour ses bonnes expli-

cations, pour le bon accueil qu'elle nous a toujours réservé lors de nos visites, nous lui adressons, ici, nos plus vifs remerciements.

La chèvre de Syrie, en France, avait été essayée surtout pour l'amélioration de la chèvre commune, à longs poils, et si jamais l'on se préoccupe de rechercher, écrivait M. CREPIN, le type idéal de cette espèce animale, ceux qui donneront leur préférence aux animaux à longs poils, iront puiser leur type modèle au sang de la chèvre Syrienne.

L'exposition caprine de Lyon, de même que le concours général agricole de Paris, en comptent tous les ans quelques sujets.

Enfin nous signalons la présence de quelques sujets de sang syrien, au Canada, la Société d'Elevage caprin s'étant imposé les plus grands sacrifices pour se procurer des spécimens de toutes les races caprines réputées comme grandes laitières.

CHAPITRE III

Elevage

L'élevage de la chèvre est répandu sur toute l'étendue du territoire Syrien ; mais il est particulièrement intense dans les régions montagneuses, surtout au littoral et dans bien des endroits, les caprins constituent des troupeaux plus importants que les ovins. Dans la région Nord-Est, au voisinage de la frontière Turque et de l'Irak, la population caprine est également dense.

Ainsi les troupeaux se trouvent concentrés à l'Est et sur le Littoral ; entre ces deux régions existe une vaste superficie désertique où l'élevage est à peu près nul.

Contrairement à l'élevage du mouton qui s'effectue en grande partie chez les nomades, l'élevage caprin se fait surtout chez les sédentaires. Parmi ces derniers, on compte ceux qui ne quittent jamais leur village et pratiquent la culture en même temps que l'élevage et ceux qui pratiquent la transhumance proprement dite.

En outre, les chèvres constituent chez les nomades de 2, 5 à 10 % des troupeaux de moutons, suivant la région, et qui, de ce fait, participent aux déplacements plus ou moins longs de ces tribus.

Les caprins qui accompagnent parfois les troupeaux de moutons du Liban, ont un aspect très décoratif et se distinguent par leur allure élancée et surtout leurs immenses cornes, atteignant une longueur invraisemblable.

CONDITION DE L'ÉLEVAGE

L'élevage caprin se fait soit en association, soit par élevage direct.

ELEVAGE DIRECT : Est pratiqué surtout chez les petits propriétaires qui ne possèdent que quelques sujets. Dans un village, plusieurs propriétaires de ce genre, ont un chevrier, pour ainsi dire communal, qui passe tous les matins, de très bonne heure, après la traite des chèvres faite par leurs propriétaires respectifs, forme ainsi son troupeau qu'il conduit à une certaine distance et laisse brouter les animaux à leur fantaisie ; le soir, le chevrier ramène son troupeau et chaque animal attendu par son propriétaire sur le passage, rejoint son logis pour donner son lait. Même habituée, la chèvre se sépare elle-même du reste du troupeau à son arrivée devant la maison, le parcours étant toujours à peu près le même.

Le berger est payé tous les ans et généralement en été après la récolte. Il touche en paiement, des céréales (blé, orge, etc...), et fait ses provisions d'hiver, et il vend ensuite l'excédent pour acheter ce qui lui est nécessaire.

Certains cultivateurs achètent des chevreaux de quelques mois qu'ils confient, avec des moutons, à leurs enfants ; ceux-ci les conduisent sur les terres avoisinant le village, ou bien, suivant la saison, les nourrissent avec les feuilles des arbustes de leur verger. Ces animaux sont bien soignés, mis à l'engraissement pendant six mois ou un an ; ils sont alors vendus à la boucherie, en hiver, où le prix de la viande est généralement plus élevé.

Les gros propriétaires ont leur berger particulier et leurs troupeaux se composent de 100 à 150 têtes environ. Le propriétaire paie des gages au berger et ses dépenses diverses ; le berger n'est pas responsable des pertes ou des vols ; ce procédé est peu favorable aux propriétaires qui appréhendent l'incurie du berger dans de pareilles conditions et préfèrent lui donner une partie des bénéfices de l'élevage : c'est l'élevage par association.

L'ELEVAGE PAR ASSOCIATION : Le propriétaire du troupeau confie ses chèvres à un berger, avec engagement verbal de sa part à lui consentir le tiers ou la moitié des produits obtenus au cours de son gardiennage (croît des animaux, jeunes chevreaux, etc...).

La durée de l'époque de garde, varie suivant les cas et

peut aller jusqu'à sept ans. Cette époque révolue, le gain total est partagé en parts égales ; mais ceci n'est que la théorie. Que d'écarts en pratique, au profit des propriétaires tout puissants.

Il existe d'autres modes d'association dont les conditions sont différentes, suivant le contrat entre le propriétaire et l'éleveur, mais nous n'entrerons pas ici dans ces détails.

Il nous semble intéressant de ne pas passer sous silence, un genre mixte d'élevage qui nous a été communiqué, comme se pratiquant au sein même de la ville de Beyrouth, et que l'on pourrait appeler « élevage urbain ». Voici le passage :

Elevage caprin à Beyrouth : Ce système d'élevage rappelle en tous points l'élevage de la chèvre de Malaga en Espagne (régime alimentaire, genre de vie, milieu climatique, etc...). Il se pratique sur la variété Chamy, réputée dans le pays, à juste titre, pour être une excellente laitière. La Chamy donne alors dans les premiers mois de la mise-bas, jusqu'à deux ratels de lait par jour (5 litres environ), elle égalerait ainsi la championne primée dans les concours ; ce qui explique le prix élevé atteint dans le pays pour ces bonnes laitières.

Beyrouth est un grand centre de consommation en lait ; il y existe quelques 300 chèvres Chamy, excellentes laitières, propriété d'une poignée d'éleveurs, bédouins pour la plupart. Ces chèvres sont soumises à un régime mixte d'existence, mi-stabulation, mi-élevage en plein air, alliant les avantages de l'un et de l'autre. Les chèvres partent le matin, par lots de cinq à six, conduites par un des membres de la famille ; elles vont porter elles-mêmes leur lait au consommateur soucieux d'avoir un lait non suspect. La traite a lieu alors sous les yeux même du client qui paie cette assurance une demi-piastre à une piastre en plus. Ce lait se vend de 4 à 4 piastres 1/2 l'once (moins d'un quart de kg., soit 220 gr.), alors que le lait de vache se vend de 3 piastres à 3 piastres 1/2 l'once (1 franc correspond à 5 piastres).

Dans le courant de la journée, les chèvres sont con-

duites au grand air pour paître les quelques broussailles, déchets divers ou les maigres végétations qu'elles peuvent rencontrer au bord des routes ou dans la prairie.

Au retour, elles trouvent un complément de nourriture verte, constituée par du feuillage de « Melis Azadaracht » (Lilas de Perse ou Zanzalakh), bel arbre de la région, planté généralement au bord des routes ou dans la prairie. (L'on devrait multiplier les plantations de cet arbre d'ornement qui, de ce fait, se trouve être un arbre fourrager.) Notre bétail en est très friand et s'en trouve très bien, les feuilles du mélis favorisant la production lactée.

Le soir, dans une grande mangeoire, les chèvres reçoivent leur ration sèche de fèves mélangées à du maïs ; cette ration n'est pas distribuée individuellement, de sorte que les parts de fèves ingérées ne sont pas égales, la plus vorace et la plus forte en consomme le plus. Il se trouve ainsi malaisé de vouloir déterminer la quantité consommée par tête ; on peut cependant l'estimer à 1 k., 1 kg. 1/2 de fève. On stimule l'appétit de la chèvre en lui offrant de l'eau au cours de ce repas. La fève est ordinairement concassée, on y ajoute souvent aussi un peu de sel. Ainsi entretenues les chèvres donnent des gestations gémeillaires fréquentes. Si nous avons cité cet élevage, c'est parce que nous pensons que c'est là le procédé de choix à préconiser actuellement, dans les régions où les conditions économiques le permettent. Il est réalisable, ne heurte en rien et se trouve être le fruit de la pensée du bédouin ; il constitue en lui-même une adaptation, adaptation de nomade à la vie de la cité ; il y est fixé et il y a habitué son bétail. Il y a trouvé l'heureuse formule, la seule, celle de l'avenir plus ou moins éloigné de l'élevage caprin dans notre pays. Nous souhaitons que toutes les grandes villes aient de semblables élevages pour assurer à tout moment une production suffisante aux besoins de tous ceux qui sont soucieux de trouver un lait sain et nourrissant.

Reproduction

L'époque de la monte commence à partir du mois d'août. On compte en moyenne un bouc pour cinquante chèvres. Dans quelques régions, le bouc est employé à la reproduction à partir de 18 mois, mais le meilleur bouc couvreur doit être âgé de 2 ans ; le bouc à cet âge peut couvrir de 100 à 150 chèvres à l'époque propice. Le meilleur bouc est reconnu à certains caractères : tête menue, dos horizontal, croupe à musculature forte, jambes grosses, peau fine, poil mince et touffu, enfin yeux gros et ardents.

La durée de la gestation oscille entre 147 et 152 jours ; l'état de gestation est très marqué à partir de 3 mois 1/2. Les chèvres Syriennes sont très prolifiques, la gestation gémellaire est fréquente, et elle augmente dans certains élevages bien soignés. La mise-bas a lieu en janvier-février.

Si la chèvre trouve une bonne nourriture et vit en toute saison avec des étalons, elle est capable de porter deux fois par an. Mais les éleveurs de chèvres laitières ne préconisent pas beaucoup ce système d'élevage. Toutefois on estime que 4 à 5 % des chèvres Samar font deux portées par an. Le plus souvent la première portée naît en automne et quand l'hiver n'a pas été très rigoureux, les femelles donnent encore deux chevreaux à la fin du printemps. Ainsi les époques de la parturition sont de novembre à janvier, de mars à juin. Celles qui mettent bas en novembre font leur deuxième portée en mars.

Les chevreaux sont très vifs et, dès leur naissance, ils sautillent et suivent le troupeau ; mais ils redoutent le froid qui, souvent, les décime. Le plus souvent les chevreaux sont séparés de leur mère et ne sont allaités que le matin et le soir après la traite qui se fait incomplètement. Le sevrage se fait progressivement, le nombre de tétées est diminué lentement et au bout de deux mois et demi à trois mois, on les sépare définitivement de leur

mère. On évite ainsi les arrêts de croissance et les accidents qui peuvent influencer sur la vie entière de l'animal.

Les animaux sont réformés vers la cinquième année environ, mais cela dépend de la région et de la mentalité de l'éleveur. La vie moyenne de ces capris est de 11 à 12 ans. Les animaux réformés sont engraisés et vendus à la boucherie.

Castration

La castration se fait entre six mois et un an ; elle est généralement retardée, car on croit que, prématurée, elle porterait préjudice au développement ultérieur de l'animal. Les sujets castrés sont gardés dans le troupeau, ils s'engraissent et à l'âge de deux ans environ sont sacrifiés pour la boucherie où la viande du bouc castré est très appréciée. Il est très rare que les sujets, non destinés à la reproduction, ne soient pas castrés. Deux procédés sont en usage et sont pratiqués par des bergers expérimentés.

PROCÉDÉ ALMAKTOUF OU KASS, qui consiste à comprimer fortement le cordon par une ligature faite sur le scrotum ; trois jours après, les testicules sont coupés à trois centimètres au-dessous de la ligature. On préfère à ce procédé un autre qui n'est que le procédé par torsion : *c'est le retournement en Kalb* : les testicules sont saisis l'un après l'autre, leur adhérence est rompue, ils sont descendus au fond des bourses puis remontés, le cordon est tordu plusieurs fois et les deux testicules basculés, sont reportés aussi haut que possible, puis ligaturés en dessous pour les empêcher de descendre. On obtient ainsi l'atrophie de ces organes. *Le procédé par écrasement est également très employé.*

Taxe - Transhumance

La taxe perçue par tête de bétail (mouton et chèvre) était, il y a quelques années, de 40 p. L. S., soit 8 fr. environ. Cette taxe, appelée Aghnam dans le pays, était vraiment prohibitive. D'une part, la crise qui a fortement éprouvé les éleveurs, d'autre part la sécheresse qui a occasionné une perte de 40-50 % dans certaines régions, ont été prises en considération et actuellement l'aghnam s'élève à 20 p. L. S. (4 fr.) par tête d'agneau, mouton et chèvre (1). La perception de cette taxe se fait directement par les agents du fisc, après l'estimation préalable du nombre de têtes du troupeau, et cela avant la transhumance. Les troupeaux quittent le littoral en suivant les routes pourvues de sources, vers la fin d'avril, avec retour au littoral en décembre.

Nourriture

L'alimentation est en général défectueuse. Les innombrables troupeaux parcourant le pays, se nourrissent de chardons, des requettes de cactus qu'ils grignotent entre les piquants et de ce qu'ils peuvent trouver eux-mêmes sur le maigre paturage. Au printemps, les animaux trouvent une végétation abondante, mais à mesure que s'avance la saison, l'herbe devient rare et grillée dès le mois de mai. En été les animaux sont admis dans les champs après les moissons et on voit des troupeaux de chèvres, de moutons, de bovins du village voisin, pâturer sur ces champs. En hiver, les animaux souffrent du froid et du manque de fourrage ; quand la neige chasse les bêtes du paturage, c'est toujours la misère ou le jeûne, et souvent la disette complète.

(1) Nous venons d'apprendre que la taxe est augmentée de un franc par tête, soit 25 % de plus, pour 1934.

Mais les chèvres des villes sont l'objet de soins que ne connaissent guère leurs congénères des montagnes. Dans certains élevages du Liban et de Damas, les propriétaires de chèvres de race ajoutent à cette maigre ration, des fèves, des caroubes, du maïs et, en hiver, une certaine quantité de pâte de vesce ou, en cas d'insuffisance de ces légumineuses, des grains de coton remplacés le soir par du son. Le teben ou paille hachée est donnée en grande quantité. Ces nourritures augmentent la capacité de production laitière chez ces chèvres dont les éleveurs réalisent de bons bénéfices par la vente du lait.

Statistique et commerce de chèvres

L'effectif caprin se répartit de la façon suivante :

Syrie (1928) :

Sandjak d'Alexandrette	100.000
Alep	450.000
Damas	520.000
Der-zor	120.000
Gouvernement de Lattaquieh (1930) .	250.000
République Libanaise (1931)	550.000
Djebel Druz (1931)	70.000
Total	2.060.000

Durant l'année 1932, par suite de sécheresse et de pâturage, le cheptel caprin a été fortement éprouvé. La disette et les conditions atmosphériques ont beaucoup diminué l'effectif qui, de ce fait, se trouve très réduit. Le tableau suivant fait apparaître l'état et l'importance du cheptel au 31 décembre 1932 :

Ovin	2.320.000
Caprin	1.070.000
Bovin	260.000
Equidés	135.000
Chameau	182.000
Porc	4.000

On voit tout de suite qu'en Syrie le mouton et la chèvre ont une place tout à fait prépondérante dans le cheptel ruminant.

Les mouvements commerciaux qui s'effectuent pour le mouton, entre les pays de mandat et les pays limitrophes, ne se voient guère pour l'espèce caprine. Le commerce des chèvres est loin d'atteindre celui des moutons, ce dernier représentant le quart de valeur des exportations totales. Mais quoique un grand mouvement d'exportation ait lieu par les ports d'Alexandrette et de Beyrouth, secondairement par ceux de Tripoli et de Lattaquieh, la production animale en Syrie ne suffit pas à ses besoins et nous importons chaque année un nombre variant entre 4 et 500.000 têtes de moutons, dont le 1/4 ou le 1/3 est exporté. C'est que la Syrie est située dans une marche, un lieu de transit pour tous les Etats situés à l'arrière-pays (Turquie, Irak, Transjordanie et même la Perse). Prenons comme exemple l'année 1929 : animaux importés : 565.000 ; animaux exportés : 250.000.

Dans ces dernières années, l'importation tend à diminuer, mais l'exportation diminue encore plus. L'année 1932 le prouve bien ; animaux importés : 390.000 ; animaux exportés : 37.000, ce qui nous donne une différence à peu près égale aux années précédentes. Il n'est pas difficile alors de concevoir le montant des sommes versées à l'étranger, par notre pays, dont l'élevage est une des principales ressources.

Quoique relativement peu importante, la balance commerciale de la chèvre peut être représentée par le tableau suivant pour les deux dernières années :

Importation.

Année 1931 :	14.412 boucs et chèvres. 2.841 agneaux et chevreaux.
--------------	---

Année 1932 :	19.923 boucs et chèvres.
--------------	--------------------------

Exportation.

Année 1931 :	15.935 chèvres et chevreaux.
--------------	------------------------------

Année 1932 :	3.017 boucs et chèvres.
--------------	-------------------------

La Syrie et le Liban trouvent pour leurs produits d'exportation, un débouché principal sur le marché des pays limitrophes. Ces courants commerciaux traditionnels n'ont pas été interrompus par le morcellement de l'empire Ottoman, grâce aux arrangements douaniers conclus avec les territoires voisins et qui ont permis d'entretenir un mouvement d'échange intéressant.

Les pays qui nous envoient des chèvres sont principalement : la Turquie, dont l'effectif caprin dépasse huit millions et qui est nullement comparable à ce point de vue avec celui de la Syrie. Vient ensuite l'Irak et Nejd. Les pays qui achètent nos chèvres sont la Palestine et l'Egypte.

Le prix de la chèvre varie suivant la région et surtout suivant son aptitude laitière ; à Damas : 5 livres Syriennes (100 fr.), 3 livres 1/2 à Alexandrette et 2 livres 1/2 à Derzor.

Les produits

1° LAIT

Avec ce chapitre, nous abordons une question très importante que nous envisagerons d'abord en général.

Le lait de vache, par sa production considérable et sa consommation habituelle en France ou en d'autres pays, n'a pas la même importance en Syrie ; les bovidés sont, avant tout, des bêtes de travail ; ils partagent avec les autres grandes espèces, les corvées de l'animal de trait. Ils ne sont des animaux de boucherie que dans les grandes villes et en proportion très limitée. Dans les agglomérations importantes, il existe une quantité de petits élevages (1, 2, 3, 5 têtes) de vaches laitières.

Mais, bien qu'à Alep, à Damas ou à Beyrouth, nous possédions des vaches laitières à très grand rendement en lait, pouvant atteindre jusqu'à 24 litres par tête et en 24 heures, le lait de vache est loin de suffire, à l'heure

actuelle, tout au moins, à la consommation des grands centres ; de telle sorte que si en France la dénomination « lait », sans indication de l'espèce animale productrice, est réservée au lait de vache, il ne peut en être de même en Syrie. Le lait de brebis est aussi consommé en nature, mais surtout transformé en d'autres produits ; d'autre part, l'élevage du mouton étant surtout entre les mains des nomades et ceux-ci se trouvant souvent loin des agglomérations, ils préfèrent transformer leur lait en leben, sammé ou en fromage.

Partout, le lait de chèvre est d'une consommation courante ; et dans l'élevage caprin de Syrie et du Liban, on a surtout en vue la production de lait. Le lait de chèvre de la Syrie, loin d'avoir le moindre goût, ou odeur caprine, est absolument délicieux et très apprécié. M. CRÉPIN refuse de gratifier la chèvre du titre de « vache de pauvre » et lui donne à juste titre le nom de « laitière des délicats » dans toute l'acceptation du terme.

Aptitude laitière. — La chèvre de Syrie est une merveilleuse productrice de lait ; les bonnes laitières se rencontrent surtout dans la variété Chamy qui est celle de l'élevage soigné. Elle donne quatre litres de lait par jour, certaines peuvent en donner, quand elles sont en pleine période de rendement, jusqu'à 5 ou 6 litres. Ce lait est doux et agréable au palais, aussi une bonne laitière de cette variété peut être payée jusqu'à concurrence, à un prix très élevé. Elle produit pendant 8, 9 mois et même jusqu'à deux mois avant la mise-bas suivante. La quantité de lait demeure à peu près constante dans les premiers mois et à partir d'août, elle va en diminuant et cette diminution est d'un quart. Quand la chèvre a eu ses chevreaux au printemps et qu'elle n'est pas remise au bouc avant l'automne, sa lactation peut durer jusqu'à 20 ou 22 mois ; vers la fin, la production de lait est d'environ un litre.

Celle de Samar ou Alepine donne 3, 4 litres de lait. A l'Ecole d'Agriculture de Grignon, on a fait la comparaison entre le rendement de cinq vaches Hollandaises et celui de cinq chèvres de Syrie alimentées toutes, spéciale-

ment, dans le but d'obtenir le maximum de sécrétion lactée. Pour les vaches, le rendement moyen fut 16 kgs avec la composition suivante : caséine : 3; albumine : 1,20 ; beurre : 3,20; lactose : 4,30; sels divers : 0,70; eau : 87,60. Total : 100.

Pour les 5 chèvres, le rendement moyen fut 3 litres 80 avec la composition suivante :

Caséine	3,50
Albumine	1,35
Beurre	4,10
Lactose	3,10
Sels divers	0,65
Eau	87,30

Total	100
-----------------	-----

Ainsi, soumise au régime et aux bons soins accordés à la vache laitière, la chèvre produit un lait proportionnellement plus abondant, plus délicieux, plus digestible et, point important, infiniment plus salubre que celui de la laitière d'espèce bovine.

Voici une composition chimique du lait de la chèvre Syrienne d'après M. CRÉPIN :

Densité	1.031	
Extr. sec	125,30	} pour 1.000
Beurre	41	
Caséine	30,50	
Lactose	46,60	
Sels phosph.	7,20	

Mme CHAUMONT nous a dit que ses chèvres, après avoir nourri leurs chevreaux, donnaient 4 litres de lait par jour et à la fin de novembre en donnaient encore 1 litre 1/2.

La chèvre montagnarde donne une quantité de lait inférieure par rapport à celle de la variété Baladi. Elle varie entre 1 kg. et 1 kg. 1/2 par jour; cela est probablement dû au manque de soins et à l'insuffisance de nutrition ainsi qu'au mode même de leur existence ; ces animaux étant dans un état de misère physiologique accen-

tuée; de sorte qu'il n'est pas surprenant de voir leur rendement faible, malgré l'aptitude laitière accusée par leur constitution physique et qu'ils relèvent dès qu'ils sont mis à un régime opulent.

Le délai durant lequel cette chèvre donne du lait est de 15 jours de moins que les autres ; mais ajoutons qu'en ce qui concerne la capacité de production laitière, elle est individuelle. Les chèvres sont traites deux fois par jour, le soir après le retour, et le matin avant le départ au pâturage.

Vente du lait. — Le colostrum étant en grande quantité, on le traite en partie, il se coagule à la chaleur et il est très apprécié des indigènes qui l'achètent à un prix élevé.

Nous avons signalé en parlant de l'élevage caprin de Beyrouth que les chèvres portent elles-mêmes leur lait au consommateur et qu'elles sont traites alors sous les yeux du client. Un autre mode de vente de lait est plus original : au printemps, de nombreux chevriers se cantonnent dans les villes (dans les Khans ou les Savonneries) pour vendre le lait de leurs chèvres. Le matin, de très bonne heure, les chevriers ou d'autres employés, chacun avec deux bidons de fer blanc ou Tencké, remplis de lait, s'en vont dans les différentes rues ; pour signaler leur passage, ils crient halib-halib, presque tout le long de leur parcours ; malgré le ton harmonieux qu'ils prennent, cela ne plaît guère à ceux qui peuvent encore dormir à cette heure reposante du matin. Ces troupeaux de chèvres donnent leur lait jusqu'à la période d'estivage. Ce lait est, en général, proprement recueilli et vendu sans fraude ; mais il n'en est pas de même pour le lait vendu sur le marché ; il provient surtout des villages voisins et se trouve présenté dans un état lamentable. Suivant la conscience du propriétaire d'abord, du vendeur ensuite (qui est un épicier en général), le lait est additionné de deux ou trois fois son volume d'eau et quelquefois même écrémé. Il n'est pas rare de voir un lait qu'on vient d'acheter, tourner sur le feu. Ceci indique combien il est dangereux de donner un pareil lait aux

jeunes enfants ou à toute personne chez qui l'usage du lait est recommandé. Il y a peu de familles qui n'aient un jeune enfant à allaiter, un malade ou un convalescent à alimenter. La mortalité infantile est importante dans notre pays et qui a comme cause souvent une alimentation défectueuse. La chèvre est la meilleure et la plus légitime remplaçante de la nourrice pour les enfants à qui on ne peut donner le lait naturel.

La facilité avec laquelle on entretient la chèvre, même dans les villes, la possibilité qu'elle offre de procurer en toute saison du lait de lactation récente, et enfin la résistance bien connue de cet animal vis-à-vis de l'infection tuberculeuse, nous montrent tout l'intérêt qu'il y aurait à encourager l'élevage caprin et surtout répandre nos belles laitières chez qui la beauté s'allie à la productivité.

La création de sociétés laitières et le contrôle systématique et sévère du lait et de ses dérivés, serait très désirable. Si cela était plus ou moins long à réaliser, on pourrait agir efficacement en limitant le nombre de boutiques pour la vente du lait, ce qui faciliterait le contrôle.

Le prix du lait varie suivant la région et surtout suivant la saison. Voici la moyenne du prix du lait au cours du deuxième trimestre 1932 : le litre de lait 7 p. 1. S., soit 1 fr. 50 environ. Le lait de chèvre n'est pas uniquement utilisé en nature, il est transformé aussi en produits divers.

Yogourt. — Appelé *Leben* par les Arabes, le yogourt est fabriqué aussi avec le lait de vache ou de brebis. On l'obtient en ajoutant au lait environ une cuillerée à soupe de yogourt de la veille. Il est d'une consommation très répandue et constitue un aliment doué de nombreuses propriétés digestives bien connues. C'est à partir de ce yogourt qu'on fabrique du beurre et de l'« *Ayran* » qui n'est qu'un mélange de *Leben* et d'eau et que l'on vend pendant la saison chaude, car il est vraiment très rafraîchissant.

Le Yogourt salé ou *Touzlou Yogourt* est du Yogourt cuit qui est fabriqué aussi couramment et qui est très

riche en principes nutritifs. Chaque famille s'en procure quelques ratels pour ses provisions d'hiver. Lorsque les grands troupeaux de chèvres arrivent dans les villes, chaque famille achète la quantité du lait nécessaire ; ce lait est transformé d'abord en Lében, puis on le met dans des sacs pour filtrer une grande partie du petit lait ; afin d'activer cette filtration, on charge souvent de poids très lourds sur ces sacs remplis de Yogourt. Ainsi le Leben, réduit de son volume, est mis dans une grande marmite que l'on chauffe. Une forte quantité de sel est additionnée et lorsque ce leben est réduit au quart ou au cinquième de son volume, on arrête la cuisson et on laisse refroidir. Le yogourt prend à ce moment une consistance pâteuse, il est très salé, mais très savoureux. En général 100 kg. de lait donnent 20, 22 kg. de Yogourt cuit, ce qui explique sa grande valeur nutritive.

Ce yogourt est mis ensuite dans des katramises, récipients en verre, que l'on bouche à l'aide d'une couche de suif fondu. Ainsi le yogourth cuit se conserve longtemps et on l'emploie surtout en hiver. Dans les villages, les familles qui n'ont que quelques sujets, au lieu de faire cette opération en plusieurs fois, se prêtent leurs chèvres, de cette façon chaque famille prend à son tour le lait du nombre de chèvres qu'elle avait prêtées aux autres. Avec ce système, on arrive à avoir la quantité suffisante du lait en une seule journée pour fabriquer son touzlou yogourt. Il se peut que chacune des familles ait plusieurs tours pendant la saison. Naturellement le prix du Yogourt en nature ou celui du Yogourt cuit dépend du prix du lait.

Fromage. — Le fromage fabriqué avec le lait de chèvre est délicieux et très recherché. On l'appelle Djibn-Mâzé (fromage de chèvre). On le coupe souvent en petits morceaux que l'on met dans une katramise remplie d'eau salée ; un autre mode de conservation consiste à enfouir le fromage dans des jarres (vases en terre cuite) après la salaison. Après avoir coupé le fromage en petits morceaux, on le mélange avec du sel et de Surki ou Tcheukelck, sorte de fromage frais et on le met, en y compri-

mant fortement, dans des jarres que l'on place à 20-25 cm. au-dessous du sol, dans un endroit humide, leur ouverture étant vers le bas. On laisse ces jarres quelques mois et on les utilise surtout en hiver. Un litre de lait donne 180-200 gr. de fromage demi-sec. Le prix du fromage est, en moyenne, de 6-7 fr. le kilo. Un courant d'exportation a lieu vers Beyrouth, l'Egypte, la Palestine, Chypre, Grèce.

Beurre. — Le beurre se fabrique à partir du yogourt additionné d'eau. Le beurre d'Alep dont le beurre de chèvre entre dans sa composition, est le plus renommé des produits de ce genre, dans tout le Sud de l'Asie. Dans le beurre de chèvre aucun goût spécial ne trahit l'origine, mais la saveur et la richesse qu'il offre, en font un produit de toute première qualité. On obtient 40, 50 gr. de matières grasses par litre et même quelquefois on reproche à ce lait d'être très « chargé » en matière grasse.

Actuellement, il existe 5 beurreries dont 4 sont à Damas et la cinquième à Kirik-Khan. Le beurre quelle que soit sa provenance est amené en ville, dans des outres, ou dans des bidons. S'il y a des impuretés, on le purifie avant l'exportation, par la fonte. Il est ensuite placé dans des bidons de fer blanc. L'exportation du beurre syrien se fait sur une grande échelle en Turquie, Palestine, Egypte, etc... Le prix du beurre varie suivant sa qualité :

Le beurre hadidi, qualité extra. . . . 13 fr. 40 le kg.

Le beurre qualité inférieure 12 fr. le kg.

La crème. — Elle est très appréciée par les gourmets. On la fabrique avec le lait en ébullition ; à sa surface, se forme ce qu'on appelle la peau du lait, que l'on enlève. Cette crème qui est payée cher, n'est pas sans fraude, qui se fait, en général, par l'addition d'amidon. On la consomme surtout avec certains desserts très sucrés.

LA VIANDE

En Syrie, la viande de bœuf est rarement consommée. Dans les grandes villes, lorsque le prix de la viande est élevé, en hiver, on voit la viande de quelques veaux où

de bœufs sur le marché ; elle ne constitue que 2-3 % de la consommation. La viande de cheval est presque inconnue et celle du porc ou du sanglier est très rarement consommée, même par les éléments autres que les musulmans, car la religion de ces derniers la défend absolument. Le chameau n'est consommé qu'après un accident qui le rend impropre au service. Donc, la consommation de la viande est, peut-on dire, consacrée à la viande du mouton et, secondairement, à celle de la chèvre. C'est ce qui explique nos importations massives de moutons Turcs et Irakiens, malgré l'accroissement de 50 % en année moyenne de nos troupeaux ovins. C'est de là que vient en grande partie le mal.

Si on supprimait la viande de porc, du bœuf, du veau, du cheval en France, le nombre de tête de mouton et de chèvre nécessaires pour substituer la viande de ces animaux, le chiffre serait sûrement astronomique. On peut considérer la chèvre en Syrie comme un succédané de l'espèce ovine, dont elle remplit en grande partie le rôle dans l'économie animale. La viande de chèvre entre donc pour une forte proportion dans la consommation alimentaire ; elle est en effet exactement semblable à celle du mouton ; mais quoi qu'il en soit, elle est moins appréciée que l'autre, cela tient à ce qu'en Syrie, on aime beaucoup la viande grasse ; la graisse de la queue de mouton se vend dans quelques régions à un prix double. La viande de chèvre se trouvant en général plus maigre, est vendue un peu moins cher que celle des ovins. Néanmoins il y a des mets pour lesquels on emploie de préférence de la viande de chèvre.

Il est évident que l'extension de l'élevage caprin peut influencer sûrement sur nos importations, mais il ne faut pas négliger aussi de hâter, pour apporter plus de remède, à habituer la population à consommer la viande du bœuf.

Les animaux abattus dans l'espèce caprine, sont surtout des mâles, âgés de un à trois ans, ils sont en général castrés ; la viande des boucs castrés est très appréciée, car ces animaux sont en bon état d'engraissement.

Contrairement à l'abatage des agneaux qui s'effectue en grand nombre au printemps, les chevreaux sont rarement sacrifiés, cela tient sans doute, au faible rendement en viande de ces animaux à cette époque de leur vie. Les femelles sont exceptionnellement abattues, sauf celles qui sont réformées. Ce n'est que rarement, dans les années de sécheresse, lorsqu'il y a manque de fourrages que l'éleveur craignant de voir ses bêtes mourir de faim ou de se trouver lui-même dans la misère, consent à vendre ses chèvres à la boucherie. Il n'est pas rare de voir parmi les animaux abattus, des femelles pleines et, à ce sujet, l'interdiction d'abatage des femelles (brebis et chèvres) pendant la période déterminée de l'année devrait être appliquée plus rigoureusement.

Les femelles, réformées sont souvent dans un état cachectique et, de ce fait, leur viande, ainsi que celle du bouc trop âgé, résiste longtemps à la cuisson. C'est ce qui fait déprécier d'une façon générale la viande de chèvre. Autrement la viande d'un jeune bouc castré est aussi délicieuse que celle du mouton.

Le rendement est plutôt inférieur à la moyenne à cause de la maigreur souvent accentuée des animaux sacrifiés.

Les animaux sont abattus chaque jour et la viande est consommée dans la même journée, très rarement il en reste pour le lendemain.

Un abatage massif d'animaux et une consommation énorme de la viande se voient pendant la fête du sacrifice des Musulmans. Quelques jours avant la fête, de grands troupeaux de moutons et de chèvres arrivent dans les villes. Chaque famille, suivant le cas, achète une, deux et même jusqu'à 10 têtes de bétail. Les animaux sont abattus dans la cour de chaque maison et cet abatage dure trois jours. La viande est distribuée aux pauvres et, s'il en reste, ce qui arrive toujours, on la coupe en petits morceaux que l'on fait cuire dans la graisse, ce qui constitue le Kavourma. Cette fête, créée dans les pays musulmans un important mouvement de commerce, non seulement des animaux vivants, mais aussi d'autres produits d'abatage.

Les jours ordinaires, la chèvre produit, à l'abatage, des sous-produits particulièrement appréciés : la tête, les pieds sont vendus souvent avec l'estomac et le colon flottant ; le foie, le poumon et le cœur sont vendus en général ensemble et sont très volontiers consommés. La graisse interne ou suif est très utilisée également ; on l'emploie dans la préparation de mets spéciaux.

C'est donc, par la boucherie, que la chèvre gardera la place importante qui lui revient parmi les plus précieux auxiliaires de l'homme ; mais c'est encore comme bonne laitière et comme nourrice de jeunes enfants qu'elle rendra à l'humanité ses plus éminents services.

Si le but principal de l'élevage est la production du lait et de la viande, c'est-à-dire, la contribution à l'alimentation de l'homme, les peaux, les boyaux, les poils tiennent également une place intéressante dans l'activité commerciale.

PEAUX

La peau de chèvre est très précieuse pour l'industrie qui l'emploie, sous différentes formes : *Outres* : sont couramment utilisées. Elles servent à contenir l'huile, le beurre, le goudron, l'eau et comme moyen de transport sur les fleuves, etc... Dans certaines régions, l'huile d'olive est à peu près uniquement transportée de la campagne à la ville dans des outres. C'est un objet précieux pour le paysan. *Chaussures* : son tissu serré, dense et élastique se prête admirablement pour l'industrie des chaussures. C'est sous le nom de chèvre du Levant qu'elle a commencé à faire son apparition dans la cordonnerie ; les premières peaux dont on s'est servi, étant de provenance orientale. La préparation de ces cuirs se fait dans les tanneries locales, qui ont subi un grand développement en ces dernières années. Les tanneries de Damas et d'Alep sont importantes et celles d'Antioche constituent une industrie locale florissante et qui devient de plus en plus moderne. Les peaux travaillées au cours de 1932 se chiffrent à Damas à 11.580 peaux de chèvre ; à Alep à 24.900 peaux de chèvres et de moutons.

Ces peaux ainsi préparées servent à la confection de chaussures indigènes, colorées en rouge ou en noir ; elles servent aussi comme doublure.

Les peaux de chevreaux, fines, très renommées, sont surtout de provenance étrangère, mais on arrive actuellement à les imiter. L'exportation est très importante. La demande de peaux de chèvre et de chevrette est active. Avant l'exportation les peaux sont soumises à une préparation très sommaire. L'exportation s'élevait à 238.440 kgs en 1932. Elles servent à faire du maroquin et du parchemin et sont très employées pour la fabrication des gants ; la peau de chevreau en raison de sa finesse et de son élasticité est particulièrement employée pour la ganterie de luxe.

On cotait ainsi la peau au premier trimestre 1933 :

Peau de chèvre salée, abatage — Alep et strict, à longs poils, de poids de 145 à 150 kgs, le cent : 22 p. L. S. (4 fr. 40).

Peau de chevrette, de poids 90 kgs, le cent : 21 p. L. S.

Peau d'avorton à 10 p. L. S.

LES POILS

Les animaux sont tondus chaque année, peu de temps avant le départ pour la montagne, c'est-à-dire à la fin de mars ou au mois d'avril. La tonte se fait très grossièrement au moyen de ciseaux longs. L'expression « être tondu comme une chèvre » indiquant une coiffure mal faite, vient probablement de là. Il n'est pas rare de voir le tondeur faire du dessin ou couper les poils d'une façon fantaisiste, de manière à donner à ces bêtes un aspect original. La quantité de poils obtenus, varie entre 500 gr. et 1 kg. par tête. Ce poil est très utilisé dans le pays et rend de grands services au bédouin. On en fait des tapis, des sacs très solides dont on se sert pour le transport des céréales, des cordes et des tissus grossiers pour les tentes ; on l'emploie également à la place du cuir, dans certaines parties du harnachement, etc... Il existe dans les villes, des tisserands primitifs qui utili-

sent le poil de chèvre pour faire des tissus de ce genre. Le poil venant d'une peau ayant séjourné dans l'eau de chaux est moins apprécié.

Nous avons demandé des échantillons de poils sur lesquels nous avons fait des examens microscopiques et dont nous avons déterminé la longueur ; mais, malgré notre travail très consciencieux, les résultats obtenus ne peuvent être considérés comme définitifs, surtout en ce qui concerne la longueur ; car ces échantillons nous avaient été envoyés à différentes époques de l'année, alors que les poils n'étaient pas encore complètement repoussés.

Ces échantillons étaient très propres et ne dégageaient aucune odeur. Quatre d'entre eux provenaient de chèvres baladis, prélevés sur l'épaule et la cuisse et deux autres appartenaient à des chèvres montagnardes. La longueur moyenne est la suivante : n° 1 : 16,2; n° 2 : 13,2; n° 3 : 21,8; n° 4 : 11,2; n° 5 : 13; n° 6 : 7,2 cm.

Examen microscopique. — Le dégraissage est nécessaire pour la détermination du diamètre. Pour cela, nous avons utilisé la méthode du dégraissage préconisée par notre Maître, M. le Professeur DECHAMBRE :

Immersion dans l'eau bouillante pendant cinq minutes, puis passage successif à l'alcool méthylique, à la benzine rectifiée et à l'éther pendant deux minutes pour chaque et séchage entre deux serviettes propres ; à la fin de cette opération, les poils deviennent brillants et fins. La différence de poids avant et après cette manipulation ne fut pas énorme ; d'ailleurs les résultats ci-dessous montrent le pourcentage des impuretés qui varie entre 3 % et 10,3 % :

N° 1 : 10,5 % ; n° 2 : 5,7 % ; n° 3 : 5,4 % ; n° 4 : 9,3 % ; n° 5 : 5,9 % ; n° 6 : 3 %.

Nous avons prélevé 10 brins de chaque échantillon et examiné 10 diamètres de chaque brin, ce qui nous fait 100 diamètres pour chaque échantillon. Cette détermination de diamètre une fois terminée, nous avons rassemblé les mêmes diamètres et établi une courbe pour chacun de ces échantillons. Ainsi, une courbe plus à gau-

MOURTADA.

Tableau n° 1

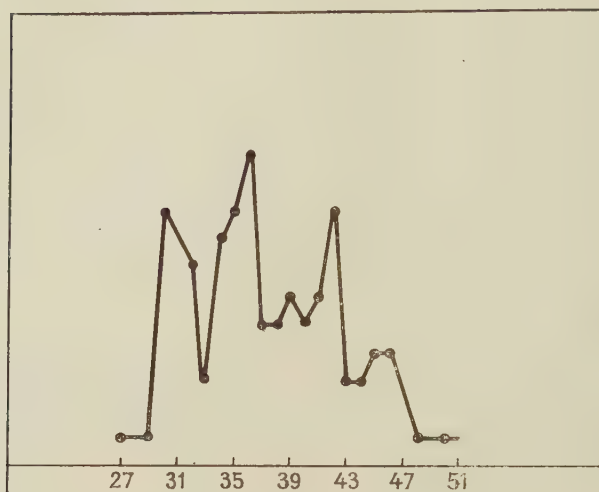
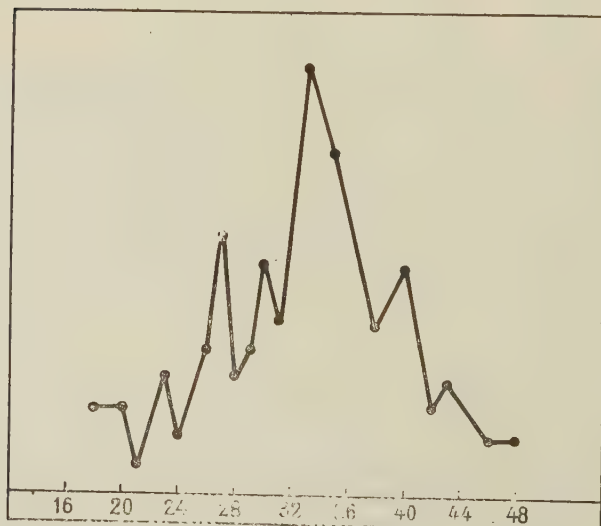


Tableau n° 2



VIGOT FRÈRES.

MOURTADA.

Tableau n° 3

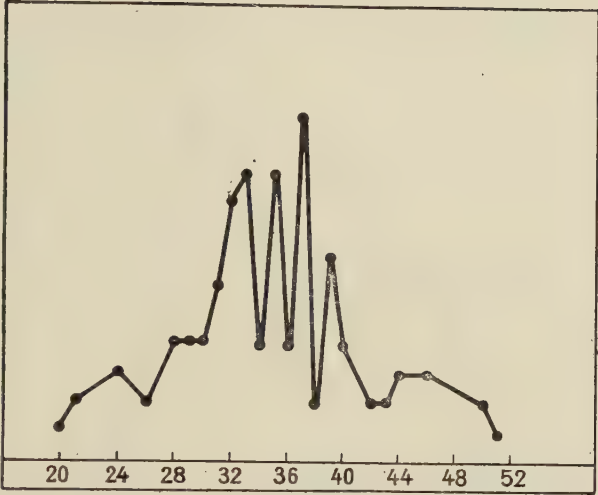
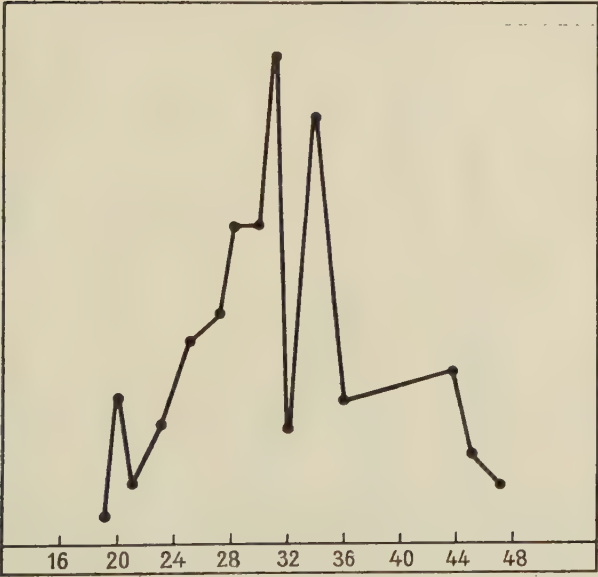


Tableau n° 4



VIGOT FRÈRES.

MOURTADA.

Tableau n° 5

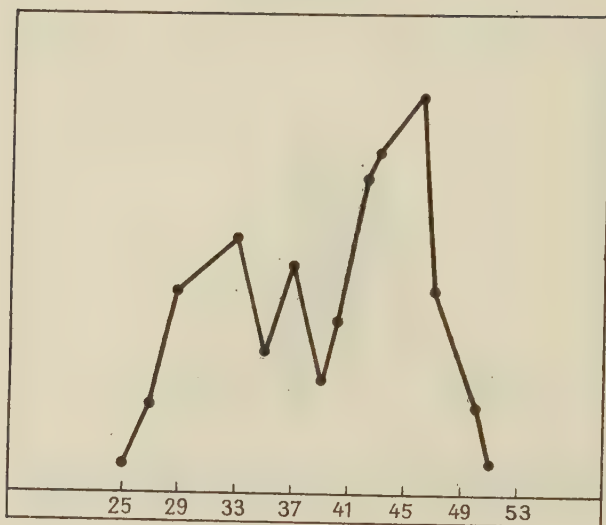
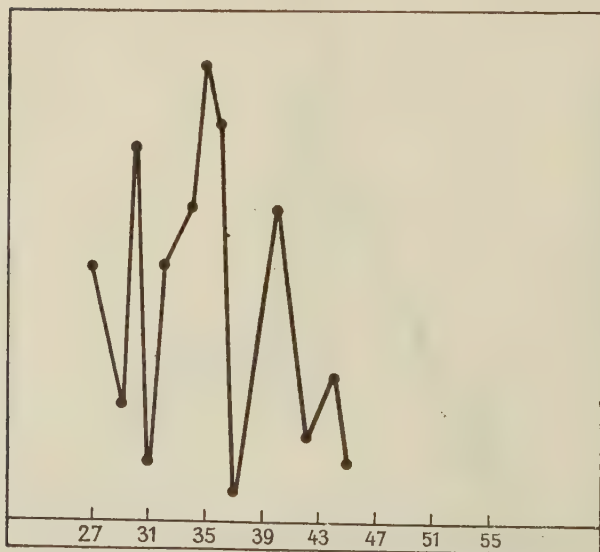


Tableau n° 6



VIGOT FRÈRES

che et régulière, montre un poil fin et homogène, au contraire, plus elle est à droite et irrégulière indique un poil grossier et hétérogène.

Tableau n° 1 : irrégulier, mais plutôt fin.

L'examen microscopique est la partie la plus difficile.

Tableau n° 2 : irrégulier et plus grossier.

Tableau n° 3 : moyen, mais irrégulier.

Tableau n° 4 : irrégulier, fin.

Tableau n° 5 : plus homogène, mais grossier.

Tableau n° 6 : très irrégulier.

LES BOYAUX

L'industrie pour la préparation et l'utilisation des boyaux, n'existant pas actuellement, l'exportation de ce sous-produit est importante.

Les boyaux sont vidés après l'abatage, retournés et salés, ils sont mis ensuite dans des barils. L'exportation se fait surtout vers les E.-U. d'Amérique et le marché fut assez animé en ces derniers mois, par suite de la hausse des prix enregistrés dans ce pays. L'exportation s'élevait à 62.480 kgs en 1932. Le prix de vente :

Boyaux salés de chèvre, mesurant 22 m.: 15 P. L. S., soit 3 fr. la pièce.

Boyaux salés de chevrette, mesurant 18 m.: 13 P. L. S., soit 2 fr. 60 la pièce.

LE FUMIER

Le fumier de chèvre constitue un engrais remarquable. On le range parmi les plus actifs et les plus concentrés. Il est surtout propre aux terrains argileux, lourds et froids. Souvent il est acheté, de préférence, par les propriétaires des vergers qui l'emploient en particulier pour les orangers. Son action dans le sol est tardive, mais durable ; on dit souvent que ce fumier agit un an après. La

vente se fait fréquemment par « une charge de cheval » qui se compose de deux grands sacs.

Dans les grands centres chevriers, les paysans apportent eux-mêmes le fumier jusqu'au village voisin, et touchent pour cela 2 à 4 francs par charge, suivant la distance à parcourir.

CHAPITRE IV

Pathologie

La chèvre de Syrie, bien que très rustique et résistante, n'est pas exempte des différentes maladies qui sévissent surtout en certaines années par suite du manque de pâturage consécutif à la sécheresse ; le froid rigoureux, d'autre part, cause de grands ravages dans le cheptel.

Les principales affections que l'on rencontre sont les suivantes :

Maladies infectieuses

Charbon bactérien. — Appelé « Tahal » dans le pays, le charbon est à l'état endémique. Il existe aussi chez le mouton, bœuf, cheval et chameau. C'est le facteur le plus important de la mortalité.

La création de cimetières d'animaux est appliquée, la diffusion de la vaccination intradermique en un temps est de plus en plus employée. La maladie a beaucoup diminué par rapport à ce qu'elle était il y a une dizaine d'années.

Pleuro-pneumonie contagieuse des chèvres. — Cette maladie est très contagieuse et très meurtrière, apparaissant dans les troupeaux, dans les mêmes conditions que la gale avec laquelle elle coexiste quelquefois. Mesures de police sanitaire, abattage, etc... mais la maladie est devenue plus rare.

Variole de la chèvre. — Atteint les animaux durant les années froides ; sans grande importance ; elle est peu signalée, peu meurtrière pour la chèvre, mais les nouveau-nés sont tellement sensibles à la variole, qu'une importante mortalité peut se produire ; fort heureusement, il y a des années où l'on ne voit guère de cas de variole. Tout récemment, elle a été signalée dans certains villages du Gouvernement de Lattaquieh.

Manmiste gangréneuse de la chèvre. — Existe dans certains troupeaux, sous forme enzootique. On signale actuellement que la maladie a disparu presque complètement.

Maladies parasitaires

La gale. — Elle survient et cause des ravages dans les troupeaux, à la période des intempéries, de la disette de fourrage et lorsque l'organisme est débilité par certaines affections parasitaires internes. Le froid fait beaucoup de victimes sur les caprins atteints de gale, et, de ce fait, en état de moindre résistance.

Voici deux statistiques récentes que nous empruntons à M. le Docteur FILIPOVITCH qui, dans son remarquable ouvrage sur la gale du mouton et de la chèvre, envisage la question du point de vue international :

1931 : 5 Sondjaks, 9 localités, 539 malades, 2.159 contaminés, 6 morts ou abattus.

1932 : 11 Sondjaks, 22 localités, 16.378 malades, 8.299 contaminés, 4.528 morts ou abattus.

Distomatose. — Constitue un fléau terrible pour l'élevage caprin dans les régions humides et marécageuses. Cause importante de morbidité et de mortalité. On trouve la grande et la petite douve.

Strongylose. — Est importante aussi ; c'est le facteur le plus sérieux de la cachexie ; elle fait des victimes lorsqu'elle s'associe aux rigueurs de la saison des pluies et à la disette de fourrage.

Bronchite vermineuse passe souvent inaperçue. — *Echinococcose* est excessivement répandue.

Outre ces principales maladies infectieuses et parasitaires, la chèvre est sujette à certaines affections générales individuelles, telle la météorisation ou d'autres affections d'organe sur lesquelles le service vétérinaire ne peut pas intervenir, étant donné que ces cas restent isolés.

Le service vétérinaire, en raison de la mentalité des éleveurs, insuffisance du nombre de vétérinaires, etc... intervient souvent difficilement et tardivement. Quoi qu'il en soit, les progrès réalisés en matière de police sanitaire vétérinaire et de prophylaxie des maladies contagieuses des animaux domestiques, dans ces dernières années, sont indéniables. Les dispensaires gratuits mis à la disposition du public, remportent de plus en plus de succès. Ils s'accroîtront grâce à la nouvelle installation du laboratoire de recherches, de la direction du service vétérinaire, à la tête duquel se trouve depuis quelque temps un spécialiste.

CHAPITRE V

Amélioration

Nous avons vu qu'à côté des variétés de choix, nous possédons des chèvres abâtardies, dégénérées, constituant la majeure partie de nos troupeaux caprins. C'est surtout sur cette variété de montagne que l'attention doit être portée en vue de son amélioration ; et cela peut donner de bons résultats car l'élevage caprin en Syrie s'effectue chez les sédentaires ; de ce fait, la surveillance de près est facile. L'amélioration peut être obtenue soit en modifiant les conditions extérieures, soit en agissant sur la race et l'individu.

ACTION SUR LE MILIEU

Le milieu se résume dans les variations du sol et du climat ; le sol agit directement par ses propriétés physiques et indirectement par la nature et la composition des plantes qui y poussent et dont se nourrissent les animaux. Le climat affecte les organes d'une manière sensible (DECHAMBRE).

L'action du milieu est bien accentuée sur les différentes variétés de la race. Celles qui vivent dans les oasis ont une forte corpulence et sont bonnes laitières ; tandis que la chèvre montagnarde a le corps plus ramassé et une valeur laitière médiocre.

Nous avons dit, à maintes reprises, que les chèvres souffrent surtout du froid et du manque de fourrage ;

c'est donc sur ces deux points que nous insisterons plus particulièrement.

Pendant l'été, les animaux sont groupés dans des parcs à peine entourés de haies. En hiver, les bergeries primitives protègent très mal les animaux contre les intempéries. Quelquefois ces bêtes vont au pâturage, sous la neige, même si elles restent dans leurs pauvres logis, elles meurent sous la triple action de la faim, du froid et de l'humidité. La litière est inconnue par ces animaux, et la distribution des graines ne leur est octroyée que très exceptionnellement, à titre de friandise pourrait-on dire.

C'est surtout la mentalité de l'éleveur qu'il faut changer ; d'après lui, les chèvres ne doivent rien coûter à leur propriétaire. C'est souvent sous l'empire de cette idée que le propriétaire voit son troupeau parfois presque totalement décimé. Si on veut avoir un bon rendement, il faut mettre les chèvres dans une parfaite hygiène et une riche alimentation car le relèvement des aptitudes zootechniques dépend d'une alimentation convenable, par laquelle les animaux disposeront en tout temps des éléments nécessaires et suffisants à leur maintien en bon état.

Une réserve de fourrage est indispensable pour assurer l'alimentation dans la bergerie en période d'extrême froid, et même pour compléter la nourriture insuffisante en période de sécheresse.

La conservation des fourrages par diverses méthodes, surtout par ensilage, prend de l'extension dans beaucoup de pays et donne de bons résultats. Cette méthode pourrait tout aussi bien être utilisée dans notre pays.

Mais il ne faut pas mettre hors de vue, la situation actuelle, la misère de nos paysans pauvres qui se procurent difficilement leur pain quotidien ; ils ne peuvent pas, à l'état actuel des choses, donner l'hygiène et le confort à leurs animaux, car bien souvent ils sont loin de les avoir pour eux-mêmes.

En résumé, l'éleveur doit prendre les précautions nécessaires contre les intempéries et le manque de fourrage, mais, avant tout, l'aide du gouvernement est indispensable.

ACTION SUR LA RACE

Le but de l'éleveur est de produire des animaux dont les aptitudes puissent atteindre la plus grande perfection désirable. Quels sont les moyens à utiliser pour améliorer la race ? Deux questions principales demandent à être résolues : à savoir si la race locale correspond ou non par ses aptitudes aux services qu'on en exige ; c'est la sélection dans le premier cas et le croisement dans le second cas, qui sont à envisager.

Nos chèvres comptent parmi les races caprines les plus perfectionnées et les plus adaptées aux besoins domestiques de l'homme. Avant tout, une élévation de la capacité d'utilisation et de la capacité de production de nos races indigènes doit être entreprise. Par conséquent, nous ne sommes partisans que de la méthode de sélection.

Mais, pour gagner la confiance du public et l'encourager dans ce domaine, il faut, de toute nécessité, obtenir l'appui moral et matériel du gouvernement et notamment celui du Ministère de l'Agriculture. Désormais, le service vétérinaire, outre le service sanitaire, est appelé à jouer un rôle particulier se rapportant à l'accroissement et l'amélioration du cheptel ; donc les attributions du service vétérinaire doivent comprendre deux grandes divisions : la police sanitaire et l'élevage. Cela nécessite l'augmentation du nombre des vétérinaires à qui, de préférence, il faut confier cette question de l'élevage.

En cette matière d'amélioration, le programme d'action du gouvernement syrien, cité en ses grandes lignes dans la thèse de M. NEHME sur le mouton de Syrie, est applicable aussi pour la chèvre.

1° Epuration de la variété par sélection basée sur les caractères ethniques.

2° Sélection des reproducteurs basée sur l'utilisation des animaux.

3° Diffusion de ces reproducteurs dans l'élevage local.

En outre, ce programme doit comprendre les facteurs complémentaires qui, tels l'étude des ressources animales du pays et surtout l'organisation des concours locaux,

exerceront leur action conjointement à celle des facteurs essentiels.

Le premier objectif à atteindre est de rendre les animaux mieux adaptés à leur destination naturelle en améliorant la qualité de leur produit : lait, viande, etc... Donc, avant de multiplier le nombre des sujets, il faut accroître d'abord leur valeur individuelle. Mais cette amélioration de l'individu exige une alimentation parfaite et bien équilibrée en matières nutritives nécessaires ; la chèvre est une grosse productrice, *c'est en conséquence également* une forte consommatrice.

La longueur des oreilles étant une des caractéristiques de la race, on peut se demander s'il faut tâcher d'avoir des sujets à oreilles de plus en plus longues ? Certains amateurs ont recours, même à des moyens artificiels, pour les allonger quelquefois démesurément.

A notre avis, ce travail est inutile et l'extrême longueur des oreilles n'ajoute rien au charme de ce gentil animal ; mais au contraire, il peut en résulter une gêne pour lui ; il ne faut pas que la chèvre mange ses oreilles. Une longueur arrivant jusqu'à la commissure des lèvres du côté opposé, est une longueur suffisante, car son extrémité étant relevée, l'oreille arrive avec cette dimension, au même niveau que la bouche.

Croisement

Le seul apport de sang de race étrangère que nous pouvons envisager est celui de la chèvre d'Angora. Un pareil croisement avait été essayé avec la chèvre du Mont d'Or, mais les résultats obtenus furent décourageants. Même en Turquie, le métissage n'est pas en faveur ; quoi qu'il en soit un essai de croisement de la chèvre d'Angora avec celle de la Syrie, peut donner des résultats, à condition, toutefois, comme nous l'avons déjà dit, que cette expérience soit bien surveillée, et surtout pratiquée prudemment.

Conclusion

La disposition des montagnes, les conditions climatiques, nous expliquent la répartition des caprins en Syrie et leur densité, surtout au littoral. La chèvre, après le mouton, occupe le premier rang dans le cheptel et a surtout un grand intérêt local ; toutefois l'exportation des peaux, des boyaux, etc..., constitue une branche intéressante du commerce extérieur.

La Syrie possède deux variétés de chèvres bien distinctes et parfaitement adaptées aux aspects si tranchés qu'offre ce territoire :

a) Une chèvre rustique pour ses montagnes dénudées et ses steppes desséchées, constituant la majeure partie des troupeaux caprins.

b) Une chèvre plus fragile, mais bonne laitière, pour ses oasis. On la voit surtout dans la région de Damas, Alep, Hama, Idleb, Beyrouth, etc...

Le facteur essentiel de l'élevage caprin est la production du lait, qui est surtout consommé en nature. La création des sociétés laitières donnera de bons résultats. La répression plus sévère de la fraude du lait et de sa vente dans des conditions hygiéniques doivent être appliqués rigoureusement.

On peut estimer que si les méthodes d'élevage et de culture étaient rationnelles, le pays pourrait élever un nombre beaucoup plus grand de ces animaux. La sélection doit être à la base de l'amélioration de nos caprins et les producteurs se rapprochant le plus du type primitif doivent être employés.

L'expansion des variétés bonnes laitières est possible, à condition de leur donner une nourriture convenable.

Les vétérinaires chargés principalement de la question d'élevage, doivent assurer la surveillance, mais l'augmentation du nombre des vétérinaires est nécessaire si on veut obtenir des résultats satisfaisants tant sur le domaine de l'accroissement du cheptel qu'au point de vue sanitaire.

Avant de terminer, il nous reste à avouer que notre travail est loin d'être complet et ne constitue qu'un essai sur la question ; néanmoins, nous serions très heureux de le voir servir, quand même, de base à des études ultérieures mieux documentées.

Vu :

Le Doyen,

ROUSSY.

Vu :

Le Président,

M. TANON.

Vu et permis d'imprimer :

Le Recteur de l'Académie de Paris,

S. CHARLETY.

Bibliographie

1. BENION (A.). — Traité complet de l'élevage et des maladies de la chèvre. Paris 1871.
2. BREHM. — Les mammifères, t. II.
3. BUFFON. — Histoire naturelle. T. XII, p. 152.
4. *Bulletin de la Société d'Acclimatation de France* (de 1890 à 1930).
5. *Bulletin Economique des Etats du Levant sous Mandat Français*, 1932.
6. CORNEVIN. — Traité de zootechnie générale.
7. CREPIN (J.). — La chèvre. Paris, 1906.
8. — Articles sur la chèvre. *Bulletin de la Soc. d'Acc. de France*.
9. CREPIN (P.). — La chèvre dans l'antiquité. *Bull. de la Soc. d'Acc.*, 1929.
10. DECHAMBRE (Ed.). — Etude sur les animaux domestiques de Syrie. *Compte rendu de l'Académie d'Agriculture*, 1919.
11. DECHAMBRE (P.). — Zootechnie générale, 1928.
12. — Appréciation de la race caprine par la méthode des points. *Bull. de la Soc. d'Acc.*, 1910.
13. — Note sur l'alimentation des chèvres nourrices.
14. — Cours de zootechnie enseigné à l'Ecole d'Alfort, 1933.
15. DIPHLOTH (P.). — Chèvres, porcs, lapins. Paris, 1923.
16. *El Diario de Boires*, numéro du 12 nov. 1913. Capro mambrina.
17. FITZINGER (L. J.). — Untersuchungen über die racen der Hausziege. Vienne, 1859.
18. HAMDI BEY (A.). — Note sur la chèvre de Syrie.
19. IHSAN ABIDIN BEY. — Anadolu Zirâât ve yetistirme vaziyoti, t. I et II. Istambul, 1928.
20. KLAT (L.). — Etude sur l'élevage caprin au Liban.
21. LEGENDRE (G.). — Alimentation de la chèvre. *Revue de Zootechnie*, 1926.

22. MARLIAVE (Mme). — Quelques observations zoologiques faites en Syrie. *Bull. de la Soc. d'Acc.*, 1923.
23. — La chèvre mambrine. *La Vie à la campagne*, 1928.
24. PAGÈS (C.). — Hygiène des animaux domestiques dans la production du lait. Paris, 1890.
25. Rapport sur la classification des races caprines. *Bull. de la Soc. d'Acc.*
26. ROULIN D'ORBIGNY. — Dict. d'Histoire Naturelle, t. IV.
27. ROUX. — La production animale en Syrie. *Rev. de Méd. vét. exotique*.
28. SAÏD (A.). — Note sur les maladies et la statistique de la chèvre.

TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos	7
Introduction	9
Chapitre premier. — Le milieu	11
Relief	11
Hydrographie	13
Climatologie	14
Activité agricole	18
Chapitre II. — Historique de la chèvre	20
La race	22
Les variétés ou les sous-races	25
L'appréciation des sujets par la méthode des points..	33
Expansion de la race	34
Chapitre III. — Elevage	37
Reproduction	41
Castration	42
Taxe, transhumance	43
Nourriture	43
Statistique et commerce de chèvres	44
Les Produits	46
Chapitre IV. — Pathologie	63
Maladies infectieuses	63
Maladies parasitaires	64
Chapitre V. — Amélioration	66
Croisement	69
Conclusion	70
Bibliographie	72

IMPRIMERIE SPÉCIALE
DE
MM. VIGOT Frères

